



SAPO DE OTRO POZO

BIENDE TINTAS

VALLE DE UCO

Vendimia: 2012

Zonas:

Vista Flores | 30% *Malbec*

Altura: 1020 msnm

Gualtallary | 30% *Malbec*

Altura: 1450 msnm

Los Chacayes | 20% *Syrah*

Altura: 1100 msnm

La Consulta | 20% *Cabernet Franc*

Altura: 1020 msnm

Cosecha: Realizamos cosecha manual por pasadas y por lotes dentro de un mismo cuartel.

Vinificación: Fermentación en huevos de hormigón y bordelesas de roble francés. Las uvas fermentan durante 30 días a bajas temperaturas y con levaduras provenientes de los viñedos, para obtener una mayor expresión frutal, floral y complejidad aromática. En los huevos y en los barriles se realiza un manejo manual del sombrero con pisón, trabajos de rotación diarios, para extraer los taninos dulces de las pieles y semillas. Este blend de tintas representa la sinergia entre los diferentes terroir y variedades. Los Malbec de altura nos dan gran expresión aromática, acompañado por un toque característico de Cabernet Franc y los taninos bien marcados del Syrah. El 50% del vino fue criado durante 14 meses en barricas de primer uso de roble francés.

Alcohol: 14,00%



hola@mosquitamuertawines.com
www.mosquitamuertawines.com

Safrá 2017. Almoço em 12/07/2020.