



CORDERO CON PIEL DE LOBO

BLEND DE MALBEC

LUJÁN DE CUYO-MAIPÚ

Zonas:

Perdriel

Altura: 930 msnm

Agrelo

Altura: 930 msnm

Barrancas

Altura: 800 msnm

Cosecha:

Cosecha manual en cajas de 15 Kg.

Cada cuartel se cosecha en diferentes etapas, obteniéndose perfiles de vinos totalmente diferenciados en cada caso.

Vinificación:

La fermentación se lleva a cabo en piletas de hormigón a baja temperatura y con levaduras provenientes del viñedo, para obtener una mayor expresión varietal típica del Malbec. Se realizan suaves trabajos de extracción para lograr aromas frutados y taninos equilibrados.



hola@mosquitamuertawines.com
www.mosquitamuertawines.com

Safrá 2019. Almoço em 12/06/2021.