



MOSQUITA MUERTA

BLEND DE TINTAS

VALLE DE UCO

Vendimia: 2011

Zonas:

Vista Flores | 40% Malbec
Altura: 1020 msnm

Los Chacayes | 30% Malbec
Altura: 1095 msnm

Los Arboles | 20% Cabernet Sauvignon
Altura: 1085 msnm

Tupungato | 5% Merlot
Altura: 980 msnm

La Consulta | 5% Cabernet Franc
Altura: 1020 msnm

Cosecha:

Realizamos cosechas manual por pasadas y por lotes dentro de un mismo cuartel.

Vinificación:

Fermentación en huevos de hormigón y bordelesas de roble francés nuevas. Las uvas fermentan durante 35 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 y manito, para extraer los taninos dulces de las pieles y semillas. Este blend de tintas es de gran complejidad aromática, estructura y sucosidad en boca. El 60% del vino se cría durante 16 meses en barricas nuevas de roble francés.

Alcohol: 14,20%



hola@mosquitamuertawines.com
www.mosquitamuertawines.com

Safrá 2018. Wine Trade Fair/SP, 10 a 12/05/2022.