



MALCRIADO

100% Malbec

Zonas:

Los Chacayes | 40%
Altura: 1095 msnm

Vista Flores | 30%
Altura: 1020 msnm

Gualtallary | 30%
Altura: 1250 msnm

Cosecha:
Manual

Vinificación:

El 100% del vino se elaboró en barricas de roble francés de primer uso. La fermentación alcohólica tuvo una duración de 35 días a 25° C con levaduras provenientes de los viñedos, para obtener una mejor expresión de la finca. Terminada la fermentación alcohólica, se descubo y se volvió el vino a la misma barrica. Posteriormente realizó la fermentación maloláctica.

El vino estuvo en barricas durante 24 meses, momento en el cual se hizo una selección de barricas, que formaran el corte.

Se hizo una partida limitada de 1500 botellas que se estibarón durante un año.

En este caso el termino malcriado, fue porque una parte del vino fue añejado sin anhídrido sulfuroso por lo tanto todos los días esas barricas eran "mimadas" es decir controladas.



hola@mosquitamuertawines.com
www.mosquitamuertawines.com

SALA 2010. WINE TRADE Fair/SP, 10 a 12/05/2022.