



MOSQUITA MUERTA

CORDERO CON PIEL DE LOBO

CABERNET SAUVIGNON

*No todo es lo que parece, la percepción es nuestra mejor opción.
Cordero que se sale del rebaño para ser el actor principal, cuidado, la ironía es su mejor virtud.*

VARIETAL: 100% Cabernet Sauvignon.

ÁREA: Luján de Cuyo - Mendoza / Altura: 930 msnm.

COSECHA: Manual en cajas de 12 kg, en etapas dentro de un mismo cuartel. Siempre durante las primeras horas de la mañana para asegurarnos que la uva llegue a baja temperatura a la bodega. Se descarta directamente en la finca los racimos que no cumplan con los requisitos de calidad y sanidad.

VINIFICACIÓN: Maceración pre-fermentativa a 10 °C durante 48 horas. Fermentación a 25 °C, con trabajos de extracción moderados, lográndose un vino fresco, frutado y de estructura media. Fermentación maloláctica 100% cumplida. 50% del vino madura 6 meses en barricas de roble usadas.

NOTAS DE CATA: Intenso color rojo. Recuerda a pimientos y ciruelas. Gran estructura, suave y de largo final.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 °C – 18 °C.

Safrá 2021. Jantar em 08/03/2023.