



MOSQUITA MUERTA WINES



PISPI BLEND DE TINTAS

Pentavarietal de intenso aroma a violetas y frutas rojas maduras, unido a una acidez equilibrada. Es un vino que presenta taninos amables, que generan sensación de cremosidad.

VARIEDAD

40% Malbec | 20% Bonarda | 20% Petit Verdot
10% Cabernet Franc | 10% Merlot

ZONAS

50% Lujan de Cuyo, altura: 900 msnm
50% Valle de Uco, altura: 1400 msnm

COSECHA

Manual en cajas de 15 kg.

Cada varietal se cosecha en diferentes etapas en un mismo cuartel, permitiendo fermentaciones conjuntas, obteniéndose perfiles de vinos totalmente diferenciados en cada caso: *Merlot* de la zona El Peral y *Malbec* de San Pablo (ambos Valle de Uco), *Petit Verdot* y *Bonarda* de Agrelo, y por último *Cabernet Franc* de Los Chacayes.

VINIFICACIÓN

Se realizan fermentaciones en conjunto de *Malbec*/ *Merlot* en piletas de concreto y extracciones intensas, para equilibrar estructuras y potenciar aromas. De *Petit Verdot*/ *Bonarda* para potenciar color e intensidad, esta fermentación es con movimientos suaves en piletas de concreto. Y, por otro lado, de *Cabernet Franc* fermentado por separado, en pequeños tanques de acero inoxidable.

MADURACIÓN

El blend se hace previo a la crianza, con la intención de lograr la mejor integración de las variedades. El 40% del blend, se envía a barricas neutras durante 8 a 10 meses y el resto permanece en piletas de concreto.

f @mosquitamuertawines | www.mosquitamuerta.com

