



MOSQUITA MUERTA WINES



## SAPO DE OTRO POZO BLEND DE TINTAS

*Es un blend de Malbec, Syrah y Cabernet Franc, que presenta frutas negras de gran madurez y que se expande por toda la boca generando una sensación de cremosidad.*

### VARIEDAD

60% Malbec | 20% Syrah | 20% Cabernet Franc

### ZONAS

Valle de Uco- Mendoza. Altura de 1400 msnm

### COSECHA

Cosecha temprana, manual en cajas de 15 kg.

La uva se obtiene de una selección minuciosa de fincas del Valle de Uco.

### VINIFICACIÓN

Cada componente se elabora por separado en pequeñas vasijas de hormigón. Los tres *Malbec*, de distintas zonas, componen el 60% de este blend dándonos gran expresión aromática. El *Syrah* es elaborado tradicionalmente con una fracción de racimos enteros que nos dan taninos bien marcados. Y en el *Cabernet Franc*, con su toque característico, se priorizan los trabajos en prefermentación.

### MADURACIÓN

El 60% del vino fue criado durante 10 a 12 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso. El resto en piletas de concreto. Una vez finalizada la misma, se realiza el blend final y se embotella.

f @mosquitamuertawines | [www.mosquitamuerta.com](http://www.mosquitamuerta.com)

