



MOSQUITA MUERTA WINES



MOSQUITA MUERTA BLEND DE TINTAS

Vino fresco con mucha profundidad de sabores generados por los tonos especiados y herbales, con textura y taninos firmes, presentando además una acidez equilibrada.

VARIEDAD

70% Malbec

20% Cabernet Sauvignon

5% Cabernet Franc

5% Merlot

ZONAS

Valle de Uco, Mendoza. Altura de 1400 msnm.

COSECHA

Cosecha temprana, manual en cajas de 15 kg.

Cada cuartel se cosecha en diferentes etapas, obteniéndose perfiles de vinos totalmente diferenciados en cada caso.

VINIFICACIÓN

Fermentación por separado, en pequeñas vasis de hormigón de dos tipos distintos de Malbec (40% y 30%), de Cabernet Sauvignon (20%), de Merlot (5%) y Cabernet Franc 5%. Luego el blend se va realizando por etapas, ya que algunos componentes se cortan antes de la crianza y otros se conservan por separado.

MADURACIÓN

La crianza es en piletas de concreto y barricas, de primero, segundo y tercer uso, durante 10 a 12 meses. Una vez finalizada la misma, se hace el blend final y se embotella.

