



MOSQUITA MUERTA WINES



CORDERO CON PIEL DE LOBO MALBEC

*Vino versátil, intenso y especiado, con una acidez balanceada.
Ideal para acompañar comidas sazonadas y pastas rellenas.*

VARIEDAD

100% Malbec

ZONAS

Luján de Cuyo, Mendoza. Altura de 930 a 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

La fermentación se lleva a cabo en piletas de concreto a baja temperatura y con levaduras provenientes del viñedo, para obtener una mayor expresión varietal típica del Malbec. Se realizan suaves trabajos de extracción para lograr aromas frutados y taninos equilibrados. Maduración en barricas usadas de roble francés y americano durante 6 meses.

MADURACIÓN

La maduración se realiza en barricas de origen francés, segundo y tercer uso y el resto en piletas de concreto. El tiempo de crianza es 4-6 meses.

f @mosquitamuertawines | www.mosquitamuerta.com

