



## MOSQUITA MUERTA WINES



### PERRO CALLEJERO BLEND DE MALBEC

*Presenta una densa capa de sabores de fruta negra madura, con una textura firme y una buena acidez que ayuda a que se perciba un vino perfectamente equilibrado. Ideal para la gastronomía.*

#### VARIEDAD

100% Malbec

#### ZONAS

50% Malbec Valle de Uco

50% Malbec Luján de Cuyo

Altura de 900 a 1400 msnm

#### COSECHA

Cosecha manual.

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

#### VINIFICACIÓN

La fermentación se realiza en piletas de concreto y en tanques de acero inoxidable con levaduras indígenas provenientes de cada viñedo. Los trabajos de fermentación son determinados por degustación. Las temperaturas de fermentación son relativamente bajas, de esta manera logramos una fermentación lenta y controlada.

#### 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](http://www.mosquitamuerta.com)

