



MOSQUITA MUERTA

BLEND DE BLANCAS

Vendimia: 2014

Zonas:

Gualtallary | 40% Chardonnay
Altura: 1450 msnm

Los Arboles | 40% Chardonnay
Altura: 1085 msnm

Ugarteche | 10% Viognier
Altura: 980 msnm

3 de Mayo | 5% Moscatel de Alejandría
Altura: 980 msnm

El Manzano | 5% Sauvignon Blanc
Altura: 1200 msnm

Cosecha:

Manual, descartando directamente en la finca los racimos que no cumplieran con los requisitos de calidad y sanidad.

Vinificación:

El Chardonnay de Gualtallary, se elaboró con método hiperoxidativo durante toda la etapa de desborre, luego se fermentó durante 23 días a 14°C, logrando de esta manera un vino mucho más estable en el tiempo y una mayor complejidad aromática. El 40 % del chardonnay de los Arboles se fermentó en barricas de roble francés tostado intenso a 15° C durante 20 días, donde se mantuvo durante 8 meses sobre lías, de esta forma se logra mayor untuosidad en boca y sutiles aromas a tostado. El resto de los varietales se elaboraron por método reductivo, y se utilizaron en el corte para incorporar aromas florales y cítricos, incrementando el abanico de aromas presentes en este vino.

Alcohol: 13,90 % V/V

Acidez Total: 6,00 g/l

pH: 3,25



hola@mosquitamuertawines.com
www.mosquitamuertawines.com