



# CORDERO CON PIEL DE LOBO

BLEND DE MALBEC

LUJÁN DE CUYO-MAIPÚ

## Zonas:

Perdriel

Altura: 930 msnm

Agrelo

Altura: 930 msnm

Barrancas

Altura: 800 msnm

## Cosecha:

Cosecha 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 hormigón 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.



[hola@mosquitamuertawines.com](mailto:hola@mosquitamuertawines.com)  
[www.mosquitamuertawines.com](http://www.mosquitamuertawines.com)