

CORDERO CON PIEL DE LOBO

CABERNET FRANC ROSÉ



ZONA:

Los arboles, Tunuyán, Mendoza.

VIÑEDOS:

Viñedos de entre 10 y 15 años ubicados a más de 1200 msnm, suelos muy pedregosos con abundante presencia de canto rodados en superficie. El Horizonte 1 es de muy poca profundidad (15, 20 cm) de naturaleza arenosa. Conducción en espaldero y riego por goteo.

COSECHA:

Manual en cajas de 15kg, de madurez temprana y en las primeras horas de la mañana. Selección en el viñedo de racimos.

VINIFICACIÓN:

Todo el proceso, desde el momento de la cosecha hasta la puesta en botella, se efectúa de forma protectora, siempre al abrigo del oxígeno, para evitar cualquier pérdida de aromas. Una vez la uva en la bodega se la prensa suavemente los racimos enteros para evitar la excesiva extracción de material fenólico.

Desborre estático y luego se fermenta a 12 °C. Con esta técnica buscamos obtener y potenciar los aromas complejos, típicos de esta variedad, es un vino de color tenue y brillante con reflejos cobrizos. Sus aromas son vibrantes, con notas de flores blancas y especias. En boca es vivaz y refrescante, de paladar franco y amable. De gran volumen, de texturas filosas. De buen cuerpo, con final persistente, graso y con toques de confituras.



hola@mosquitamuertawines.com
www.mosquitamuertawines.com