



PERRO CALLEJERO

Blanc de
BONARDA

Zonas:

3 de Mayo | Lavalle - Mendoza | 700 msnm

Barrancas | Maipú - Mendoza | 800 msnm

Cosecha:

Cosecha temprana, manual en cajas de 12 Kg, durante las primeras horas de la mañana para asegurarnos que la uva llegue a baja temperatura a la bodega. Se descarta directamente en la finca los racimos que no cumplan con los requisitos de calidad y sanidad.

Vinificación:

Se realiza un prensado suave, a racimo entero, para evitar la extracción de material fenólico, lográndose, de esta manera, un mosto sin color y sin sustancias que pueden ocasionar sabores amargos.

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.

Se fermenta a temperaturas por debajo de los 15 °C, obteniéndose un vino fresco, con notas florales y de durazno blanco.



hola@mosquitamuertawines.com
www.mosquitamuertawines.com