



PERRO CALLEJERO

BLEND DE MALBEC

LUJÁN DE CUYO-VALLE DE UCO

Zonas:

Perdriel | 50% *Malbec*

Altura: 930 msnm

El Manzano | 25% *Malbec*

Altura: 1250 msnm

Los Chacayes | 25% *Malbec*

Altura: 1200 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:

Fermentación en toneles de roble y piletas de hormigón.

Temperatura de fermentación baja, próxima a los 23 °C, con levaduras indígenas provenientes de cada viñedo, lográndose de esta manera gran expresión y complejidad aromática.

Los trabajos de extracción son realizados manualmente con pizón.

Maduración:

Maduración en barricas usadas de roble francés y americano durante 6 meses.



hola@mosquitamuertawines.com

www.mosquitamuertawines.com