



PERRO CALLEJERO

PINOT NOIR

Zonas:

El Manzano | Valle de Uco - Mendoza | 1250 msnm

Los Chacayes | Valle de Uco - Mendoza | 1200 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:

Vinificación en tanques de acero inoxidable, a baja temperatura, por debajo de los 23 °C. Se encuba con 30 % de racimos enteros.

Los trabajos de extracción son suaves, con pizón manual. Lográndose de esta manera un vino fresco, muy frutado y de estructura media.



hola@mosquitamuertawines.com
www.mosquitamuertawines.com