



# PERRO CALLEJERO

## SEMILLÓN

### Zonas:

La Consulta | Valle de Uco - Mendoza

Altura: 1020 msnm

Altamira | Valle de Uco - Mendoza

Altura: 1020 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:

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 para evitar la extracción de material fenólico. El mosto se mantiene en contacto con sus borras durante 5 días a muy baja temperatura, luego se fermenta a 12 °C. Con esta técnica buscamos obtener y potenciar los aromas cítricos y de miel, característicos de la variedad.



[hola@mosquitamuertawines.com](mailto:hola@mosquitamuertawines.com)

[www.mosquitamuertawines.com](http://www.mosquitamuertawines.com)