



MOSQUITA MUERTA WINES

SAPO DE OTRO POZO FUMÉ BLANC

Su presencia es imponente caiga donde caiga. Aunque no sea bienvenido, no podrá pasar desapercibido. Sapo de otro pozo, que le guste jugar de visitante.

VARIEDAD

45% Sauvignon Blanc - 20% Semillón - 20% Chardonnay
15% Ugni Blanc

ZONAS

Valle de Uco, Mendoza.

COSECHA

Cosecha manual, selección de uvas en el viñedo.

La uva se obtiene de una selección minuciosa de fincas del Valle de Uco, ubicadas entre los 1000 y 1300 msnm.

Esta zona fue escogida por encontrarse dentro de las mejores de Argentina, para lograr buenas concentraciones y complejidad en los vinos.

VINIFICACIÓN

Los diferentes varietales se prensan por separado, el Semillón y Chardonnay se fermentan de manera oxidativa y el Sauvignon Blanc al abrigo del oxígeno. El blend se realiza al finalizar las fermentaciones y luego es enviado a barricas de roble franceses durante 6 meses.

NOTAS DE CATA

En nariz se encuentran aromas florales, con especias y notas ahumadas. En boca es fresco y vibrante con notas de durazno blanco.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 7° C y 10° C.



  @mosquitamuertawines | www.mosquitamuerta.com

Este vino cuenta con una animación en realidad aumentada, escanea la etiqueta con nuestra app Mosquita Muerta Wines y descúbrela.

