



# MOSQUITA MUERTA

MÉTODO TRADICIONAL

*Extra Brut*  
**CHARDONNAY  
PINOT NOIR**

**Varietal:**

Chardonnay 70 % - Pinot Noir 30 %

**Cosecha:** manual, en cajas de 12 Kg. a primeras horas de la mañana.

Las uvas provienen de viñedos propios, finca Mosquita Muerta, ubicada a más de 1300 msnm, en el distrito Los Chacayes, Tunuyán. Una de las zonas más altas y exclusivas de Valle de Uco, Mendoza.

Nuestro concepto de elaboración de espumantes reside en hacer foco en su nacimiento, en la concepción de las bases. Tomando al método "La eterna Reserva" como insignia.

Cada año desde 2015 se elaboran 5.000 litros, donde 3.000 se fraccionan y 2.000 quedan madurando para mezclarse con la nueva añada del siguiente año.

**Crianza:**

Crianza sobre lías en botella durante 36 meses. Cada año madura un 40 % del corte en toneles usados de 1.000 litros.

**Botellas producidas:**

4.000 botellas de 750 ml.



[hola@mosquitamuertawines.com](mailto:hola@mosquitamuertawines.com)  
[www.mosquitamuertawines.com](http://www.mosquitamuertawines.com)