vinetur

Mosquita Muerta Wines presenta su refrescante y exquisita línea de espumantes Cordero con Piel de Lobo

La prestigiosa bodega perteneciente a la empresa mendocina Familia Millán, presenta su línea de espumantes Cordero con Piel de Lobo

martes 28 de noviembre de 2023

ESCRITO POR MARIA ALEJANDRA BIDASECA

Elaborados en su propia champagnera y diseñados con la misma filosofía que sustenta cada producto de Mosquita Muerta, las cuatro etiquetas están elaboradas con uvas de viñedos seleccionados y siguiendo estrictos procesos que aseguran aromas y sabores frescos y elegantes, además de una excelente relación precio/calidad. El cuarteto de espumosos está integrado por tres blancos de blancas -Dulce, Demisec y Extra Brut- y por un magnífico Spritz. Cuatro opciones perfectas, refrescantes e infalibles para degustar en las próximas Fiestas y para disfrutar en las tardes y noches de verano.



Junto con las altas temperaturas, llega la época de los brindis, las fiestas y los reencuentros con amigos y familiares. ¡Es tiempo de burbujas! Y Mosquita Muerta Wines -la prestigiosa bodega perteneciente a la empresa mendocina Familia Millán-, presenta su cuarteto de espumantes Cordero con Piel de Lobo, compuesta por tres blancos de blancas -un Dulce, un Demisec y un Extra Brut- y un refrescante Spritz.

Como todos los integrantes de Mosquita Muerta, los espumantes de la colección Cordero con Piel de Lobo están elaborados con uvas de viñedos seleccionados, de distintas parcelas, variedades y alturas, provenientes de fincas ubicadas en las mejores zonas de Mendoza y San Juan. En el caso de los espumantes, se realizaron cosechas tempranas en la temporada para asegurar la frescura en sabor y aromas. En los cuatro casos, son ejemplares elaborados bajo el método charmat, con una segunda fermentación en tanques a baja temperatura y con levaduras seleccionadas.

"Los espumosos de Cordero con Piel de Lobo que hemos lanzado a lo largo del año 2023, son productos que siguen la filosofía de la línea de vinos de Mosquita Muerta. Tenemos una excelente calidad de nuestras bases, son frutados, intensos y modernos. Se caracterizan por su redondez y suavidad para beber muy fácilmente y disfrutar solos o en maridajes con variedad de platos. Los cuatro espumantes están elaborados con uvas de viñedos seleccionados de valles de montaña, lo que asegura que sean productos de gran calidad. La producción la realizamos en nuestra propia champañera, garantizando así cada etapa de la elaboración y cada detalle. Todos están elaborados

bajo el método Charmat, que nos permite mantener y conservar toda la intensidad aromática y la frescura de los productos".

Gustavo Sánchez, enólogo de Mosquita Muerta Wines

CORDERO CON PIEL DE LOBO BLANCO DE BLANCAS EXTRA BRUT


MOSQUITA MUERTA
MZA
ARG
ESPUMANTES
CORDERO

De color amarillo claro con reflejos verdosos, brillante y de burbujas pequeñas que persisten. En nariz presenta aromas de flores blancas, ananá y lima. En boca es fresco con sabores que recuerdan a manzana verde y durazno blanco. Lineal y persistente.

Precio sugerido de venta al público: $4000

CORDERO CON PIEL DE LOBO BLANCO DE BLANCAS DEMI SEC


CORDERO
MOSQUITA MUERTA
MZA
M
ARG
ESPUMANTES

De color amarillo claro con reflejos verdosos, brillante y de burbujas pequeñas que persisten. En nariz presenta aromas de flores blancas, ananá y lima. En boca es fresco con sabores que recuerdan a manzana verde y durazno blanco. Lineal y persistente.

Precio sugerido de venta al público: $4000

CORDERO CON PIEL DE LOBO BLANCO DE BLANCAS DEMI SEC


CORDERO
MOSQUITA MUERTA
MZA
ARG
ESPUMANTES

Color amarillo claro con reflejos verdosos, brillante y de burbujas pequeñas que persisten. En nariz es intenso y atractivo, presenta aromas de flores blancas, durazno y toques cítricos. En boca es dulce y su frescura equilibra los sabores. Es suave y persistente.

Precio sugerido de venta al público: $3300

CORDERO CON PIEL DE LOBO SPRITZ


CORDERO
MOSQUITA MUERTA
MZA
ARG
ESPUMANTES
CORDERO

Para este spritz se suman macerados naturales de botánicos como componentes. La combinación de raíces, flores y frutas son la inspiración y experiencia aportadas en la receta original de Casa Tapaus para su línea Terrier. De la fusión del espumoso de alta calidad con los macerados naturales de botánicos, nace este magnífico Spritz.

De color salmón suave, brillante y de burbujas pequeñas que persisten. En nariz presenta aromas frutales y notas especiadas entre las que predominan el enebro y un toque floral. En boca es sabroso, ligeramente dulce en combinación perfecta con su frescura y con el toque levemente amargo característico de los Spritz.

Precio sugerido de venta al público: $4200