

**I'm not a robot**









## Mosquita muerta blend de tintas

Sobre o Vinho O Vinho Mosquita Muerta Blend de Tintas 2018 leva a assinatura da Mosquita Muerta Wines, uma excelente vinícola argentina, fundada por José Millán. Como o próprio nome indica, esse rótulo é produzido com um blend de uvas tintas, Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, cultivadas entre 1.050 e 1.350 metros de altitude, na região vitivinícola de Mendoza, na Argentina. De coloração rubi profunda, revela, no nariz, aromas de frutas vermelhas e negras maduras, notas florais, nuances de especiarias, além de toques defumados, advindos do estágio em carvalho. Em boca, é um Vinho Tinto potente, contando com grande estrutura, taninos sedosos e um final longo e persistente. Este blend de tintas es de gran complejidad aromática, estructura y sucosidad en boca. VER MAS PRODUCTOS DE MOSQUITA MUERTA WINES PRODUCTOR CORTE 70% Malbec | 20% Cabernet Sauvignon | 5% Merlot | 5% Cabernet Franc LUGAR DE ELABORACIÓN Vista Flores, Los Chacayes, Los Arboles, Tupungato, La Consulta. Provincia de Mendoza, Argentina. ALTURA (S.N.M.) Entre 980 y 1095 CRIANZA / BARRICADO El 60% del vino se cria durante 16 meses en barricas nuevas de roble francés. ELABORACIÓN Cosecha: Realizamos cosechas manual por pasadas y por lotes dentro de un mismo cuartel. Fermentación en huevos de hormigón y bordelesas de roble francés nuevas. Las uvas fermentan durante 35 días a bajas temperaturas y con levaduras provenientes de los viñedos, para obtener una mayor expresión frutal, oral y complejidad aromática. En los huevos y en los barriles se realiza un manejo manual del sombrero con pisón y manito, para extraer los taninos dulces de las pieles y semillas. Sort and explore the best vintages of Mosquita Muerta Blend de Tintas.Show all Pollisten / Vin / Rodvin / Argentina / Mendoza / Valle de Uco Varenummer: 18937901 Utvalg: Bestillingsutvalget Volum: 0.75 l Pris: 464.70 kr Bestill fra Vinmonopolet 0.75 l - kr 464.70 Forsiden akkurat nå O Vinho Mosquita Muerta Blend de Tintas apresenta coloração rubi profunda, mostra profundos aromas defumados e picantes da influência do carvalho combinados com notas de ervas aromáticas, frutos silvestres e flores. Um Blend muito bem preparado, diferenciado pelos aromas e sabores. Em boca é intenso com grande acidez e taninos redondos. Um ótimo exemplo de terroir de Uco Valley. Harmonização: Carnes vermelhas, massas e queijos duros. Premiações: Descorchados 2019 - 95 pontos / Descorchados 2018 - 96 pontos / Robert Parker 2018 - 92 Pontos / Tim Atkin 2019 | 91 pts / James Suckling 2018 | 90 pts. Produto: Mosquita Muerta Blend de Tintas. Timido e inofensivo. Ele brinca com o silêncio sensível, enquanto outros perdem o jogo com vibração exagerada. Mosquita Muerta tem um veneno inesperado, ele tem um plano oculto. Cuidado, ou você pode ser pego ... para sempre. Vinícola: Mosquita Muerta Wines. Safra: 2019. (As safras podem sofrer alterações sem aviso prévio, consulte nossos canais de atendimento para mais informações) País: Argentina. Região: Luján de Cuyo / Maipú Tipo: Tinto. Uvas: 40% Malbec | El Manzano 30% Malbec | Los Chacayes, Uco Valley 20% Cabernet Sauvignon | Vale de Los Arboles Uco 05% Merlot | Los Chacayes, Uco Valley 05% de Cabernet Franc | La Consulta Teor Alcoólico: 14,7 % Temperatura de Serviço: 16º a 18 º C O Blend de Tintas ("tintas" significa "vermelho" em espanhol) mistura variedades e origens no vale de Uco, no sopé das montanhas dos Andes. Uvas colhidas manualmente de cada terroir em datas diferentes para encontrar a maturação e a expressão ideais. Cada componente é fermentado com leveduras indígenas em cubas de concreto em forma de ovo, cubas de carvalho, caixas de plástico e barris de carvalho. Metade do vinho é envelhecida em barricas novas de carvalho francês por 18 meses, enquanto o restante fica em cubas de concreto. Inicio / Mosquita Muerta Wines / MOSQUITA MUERTA BLEND DE TINTAS | Caja x 3 X 750 MLMosquita Muerta Wines Mosquita Muerta Blend de Tintas es un vino con estilo propio y desafiante, que propone un interesante recorrido por diferentes variedades y terruños seleccionados de Mendoza. La combinación de Malbec y Cabernet Sauvignon, con toques de Merlot y Cabernet Franc, resulta en un corte de gran complejidad aromática, estructura y sucosidad en boca. Descripción Valoraciones (0) Cosecha manual en cajas de 15 Kg. Cada varietal se cosecha en diferentes etapas en un mismo cuartel, obteniéndose perfiles de vinos totalmente diferenciados en cada caso. MOSQUITA MUERTA BLEND DE TINTAS NOTA DE CATA: Vista: Color rubi intenso. Nariz: Es de gran complejidad aromática, Boca: Gran estructura y sucosidad en boca. DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Vista Flores, Los Chacayes, Los Arboles, Tupungato, La Consulta (Mendoza) UVAS: 70% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Cabernet Franc MARIDAJE DEL VINO: Ideal para acompañar un Bife ancho a punto con pure de calabaza asada. TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA: 16°C GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 14,2% Este blend de tintas es de gran complejidad aromática, estructura y sucosidad en boca. VER MAS PRODUCTOS DE MOSQUITA MUERTA WINES PRODUCTOR CORTE 70% Malbec | 20% Cabernet Sauvignon | 5% Merlot | 5% Cabernet Franc LUGAR DE ELABORACIÓN Vista Flores, Los Chacayes, Los Arboles, Tupungato, La Consulta. Provincia de Mendoza, Argentina. ALTURA (S.N.M.) Entre 980 y 1095 CRIANZA / BARRICADO El 60% del vino se cria durante 16 meses en barricas nuevas de roble francés. ELABORACIÓN Cosecha: Realizamos cosechas manual por pasadas y por lotes dentro de un mismo cuartel. Fermentación en huevos de hormigón y bordelesas de roble francés nuevas. Las uvas fermentan durante 35 días a bajas temperaturas y con levaduras provenientes de los viñedos, para obtener una mayor expresión frutal, oral y complejidad aromática. En los huevos y en los barriles se realiza un manejo manual del sombrero con pisón y manito, para extraer los taninos dulces de las pieles y semillas. Categorías Oferta Whisky Vinho Licor Espumante Gin Vodka Champagne Miniatura