



CLÁSICO MALBEC

Desde hace más de dos décadas, Bodega Mastroeni elabora su línea Mastroeni joven, convirtiéndose en un clásico familiar que acompaña a cada argentino en su mesa y deviene en complemento espiritual de las comidas. Temperatura de servicio: 16 a 18 °C.

VIÑEDO



Ubicación: Finca 3 de Mayo 1, Lavalle, Mendoza, Argentina



Altura: 600 m s. n. m.



Composición: 100% malbec



Antigüedad: plantado en el año 1995



Rendimiento: 120 qq/ha



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vino color rojo rubí de sabor definido. Aromas que describen la variedad: pasas de uvas, ciruelas, trufa, café, vainillas, guinda, cuero y chocolate de singular suavidad y frescura.



VINIFICACIÓN

- Selección mecánica de racimos y granos
- Fermentación completa en piletas de hormigón durante 15 días
- Fermentación maloláctica controlada en pileta



COSECHA

Primera quincena de marzo

Brix: 24,4

Tipo de cosecha: mecánica



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni