



9 RAÍCES

MALBEC

9 Raíces simboliza nuestra descendencia y nuestro futuro, reflejando la prosperidad del trabajo de una bodega en cada botella seleccionada de este gran malbec reserva.

VIÑEDO



Ubicación: Valle de Uco,
Mendoza, Argentina



Altura: 1200 m s. n. m.



Composición: 100% malbec



Antigüedad: plantado en el año 1980



Rendimiento: 80 qq/ha



VINIFICACIÓN

- Selección manual de racimos
- 5 días de maceración
- Fermentación en pequeñas piletas de hormigón durante 30 días
- Fermentación maloláctica espontánea en barricas de 225 l
- 18 meses de añejamiento en barricas de roble francés
- 12 meses de guarda en botella



COSECHA

Primer quincena de abril | **Brix:** 25



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

A la vista se destaca su intenso color rojo brillante con matices violáceos. En nariz es complejo, ofrece notas de frutos maduros, como ciruelas y cerezas. Aroma a café y vainilla, aportados por su paso por madera en barricas de roble francés durante 18 meses. En boca es sedoso, con taninos dulces, de profunda estructura.



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni