




FINCA LA CARMELA CHARDONNAY


La renovada línea Mastroeni Finca La Carmela reúne la tradición de la familia y la frescura de los varietales nacidos en las zonas vitivinícolas más importantes de Mendoza. Ideal para acompañar platos vegetarianos, aves con salsa a la crema, mariscos, pescados grillados y ahumados. Temperatura de servicio: 7 a 9 °C.

VIÑEDO

 **Ubicación:** Finca La Carmela 1, Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina


 **Altura:** 958 m s. n. m.

 **Composición:** 100% chardonnay

 **Antigüedad:** plantado en el año 2000

 **Rendimiento:** 80 qq/ha

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

 Color dorado tenue, con reflejos verde limón. En nariz se destacan notas de rosas silvestres, frutas tropicales y fragancias almibaradas de pera. Sus aromas secundarios a vainilla y chocolate provienen de su paso por barricas de roble. Fresco, delicado y untuoso, con una acidez cítrica balanceada y un post gusto frutal.



VINIFICACIÓN

- Selección manual de racimos y granos
- Fermentación a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable por 25 días
- Fermentación maloláctica controlada en tanques de acero inoxidable
- 6 meses en barricas de roble francés de primer uso



COSECHA

Primera quincena de marzo

Brix: 24,2 | **Tipo de cosecha:** manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni