



FINCA LA CARMELA MALBEC

La renovada línea Mastroeni Finca la Carmela reúne la tradición de la familia y la frescura de todos los varietales nacidos en su finca, ubicada en las zonas vitivinícolas más importantes de Mendoza. Para acompañar carnes rojas, quesos duros, pastas con salsas rojas y carnes a la parrilla. Temperatura de servicio: 16 a 18 °C.

VIÑEDO



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



Altura: 1000 m s. n. m.



Composición: 100% malbec



Antigüedad: plantado en el año 1980



Rendimiento: 80 qq/ha



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color rojo profundo con matices violáceos. En su aroma destacan frutos rojos, guinda, ciruela y cereza. De taninos muy suaves y dulces. Producto de su adecuada madurez, descubrimos sabores a mermelada de ciruela y guinda.



VINIFICACIÓN

- Selección mecánica de racimos y granos
- 48 h maceración fría 8 °C y fermentación completa 20 días
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- Fermentación maloláctica controlada en tanque



COSECHA

Segunda quincena de marzo

Brix: 24,6

Tipo de cosecha: manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni