



FINCA LA CARMELA SYRAH

Nuestro syrah de Mastroeni Finca La Carmela ha sido el orgullo de los vinos jóvenes dentro de la renovada línea nacida en las fincas de la zona vitivinícola más importante de Mendoza. Para acompañar comidas de caza, ciervo, jabalí, conejo, carnes de pavo, cerdo y queso de cabra. Temperatura de servicio: 16 a 18 °C.

VIÑEDO



Ubicación: Finca La Carmela 3, Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina



Altura: 1000 m s. n. m.



Composición: 100% syrah



Antigüedad: plantado en el año 1965



Rendimiento: 80 qq/ha



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color rojo profundo, oscuro, intenso y brillante. Aromas muy agradables a violetas, coco, higo seco y mermelada de ciruelas. De sabor vigoroso, gran cuerpo, taninos abundantes y dulces, con un prolongado recuerdo en boca.



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: 24,8

Tipo de cosecha: manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni