



MASTROENI CABERNET FRANC

Distinguido varietal, logrado a partir de la cuidadosa selección de sus frutos y óptima madurez de sus racimos. Muy agradable, armónico y de gran caudalia. Ideal para acompañar asado vacuno, chivito, arroces condimentados y empanadas.

Temperatura de servicio: 10 a 15 °C.

VIÑEDO



Ubicación: Finca Mastroeni, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina



Altura: 958 m s. n. m.



Composición: 100% cabernet franc



Antigüedad: plantado en el año 2005



Rendimiento: 80 qq/ha



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color rojo oscuro con matices rubí, muy brillante en sus reflejos. Sus aromas principales recuerdan a guinda, uva pasa, menta violeta y flores rojas. Estructurado, de taninos suaves y abundantes.



VINIFICACIÓN

- Selección mecánica de racimos y granos
- 48 h maceración fría 8 °C y fermentación completa 20 días
- Fermentación en pequeñas piletas de hormigón
- Fermentación maloláctica espontánea en barricas
- 6 meses de añejamiento en barricas de roble francés de segundo uso



COSECHA

Primera quincena de abril
Brix: 25 | **Tipo de cosecha:** manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni