



# MASTROENI NOTABLE

CABERNET SAUVIGNON

*La adecuada selección de uvas y su elaboración artesanal permiten lograr este destacado varietal de color rojo intenso. Equilibrado y de generosa estructura, posee taninos dulces, destacándose en boca el sabor a chocolate y vainilla, rescatado de su paso por madera de gran caudalia.*

## VIÑEDO



**Ubicación:** Finca La Carmela 2, Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina



**Altura:** 1000 m s. n. m.



**Composición:** 100% cabernet sauvignon



**Antigüedad:** plantado en el año 2005



**Rendimiento:** 90 qq/ha



## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color rojo intenso, casi violeta, muy brillante. De equilibrada y generosa estructura, posee taninos dulces, destacándose en boca el sabor a chocolate y vainilla, legado por su paso en madera.



## VINIFICACIÓN

- Selección mecánica de racimos y granos
- 24 h maceración fría 6 °C y fermentación completa 18 días
- Fermentación en pequeñas piletas de hormigón
- Fermentación maloláctica espontánea en barricas
- 8 meses de añejamiento en barricas de roble francés



## COSECHA

Primera quincena de marzo  
**Brix:** 24,8 | **Tipo de cosecha:** manual



MASTROENI

[www.mastroeniwines.com](http://www.mastroeniwines.com)



bodegamastroeni