





MASTROENI NOTABLE MALBEC


Nuestros viñedos de Mayor Drummond producen este varietal de inmejorables características. Vino intenso, rojo rubí con tonos violáceos, muy transparente y brillante, de gran estructura, taninos dulces y equilibrados, largo en boca. Es un orgullo de Bodegas Mastroeni.

VIÑEDO

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

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

 **Composición:** 100% malbec

 **Antigüedad:** plantado en el año 2000

 **Rendimiento:** 80 qq/ha



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vino intenso, color rojo rubí con tonos violáceos, muy transparente y brillante. De taninos dulces y equilibrados en boca, es un vino suave y de gran persistencia.



VINIFICACIÓN

- Selección mecánica de racimos y granos
- 72 h maceración fría 4 °C y fermentación completa 20 días
- Fermentación en pequeñas piletas de hormigón
- Fermentación maloláctica espontánea en barricas
- 8 meses de añejamiento en barricas de roble francés de primer uso



COSECHA

Primera quincena de abril

Brix: 24,8 | **Tipo de cosecha:** manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



[bodegamastroeni](https://www.facebook.com/bodegamastroeni)