




# SAN GIUSEPPE

## CABERNET SAUVIGNON

*Prestigioso varietal plantado en Ugarteche, Luján de Cuyo. Presenta matices de color rojo oscuro, pimienta negra y pimienta dulce, frutos rojos y chocolate. Ideal para acompañar asado, cordero, quesos, empanadas y locros. Temperatura de servicio: 10 a 12 °C.*

### VIÑEDO

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


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

 **Composición:** 100% cabernet sauvignon

 **Antigüedad:** plantado en el año 1965

 **Rendimiento:** 100 qq/ha

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

 Presenta matices de color rojo oscuro, pimienta negra y pimienta dulce, frutos rojos y chocolate. En boca es un vino muy persistente y de taninos elegantes, gracias a su crianza en barrica.



### VINIFICACIÓN

- Selección mecánica de racimos y granos
- 24 h maceración fría 6 °C y fermentación completa 20 días
- Fermentación en pequeñas piletas de hormigón
- Fermentación maloláctica espontánea en barricas
- 12 meses de añejamiento 50% en barricas de roble francés y 50% en barricas de roble americano



### COSECHA

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



MASTROENI

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



bodegamastroeni