





SAN GIUSEPPE

MALBEC


Destacado varietal de los viñedos de Mayor Drummond en Luján de Cuyo. De color rojo oscuro y aroma a frutos rojos, con notas de vainilla, chocolate y café. Acompañar con carnes rojas, quesos fuertes, empanadas, locro. Temperatura de servicio: 12 a 15 °C.

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

 Color rojo oscuro, con brillo intenso, aromas a frutos rojos, con notas de vainilla, chocolate y café. Delicadas notas de flores como violetas. Se descubren aromas tostados en boca, aportados por su paso por madera. Es un vino estructurado y de gran carácter, con un final agradable y suave.



VINIFICACIÓN

- Selección mecánica de racimos y granos
- 24 h maceración fría 4 °C y fermentación completa 18 días
- Fermentación en pequeñas piletas de hormigón
- Fermentación maloláctica espontánea en barricas
- 12 meses de añejamiento en barricas de roble francés



COSECHA

Primera quincena de abril
Brix: 24,6 | **Tipo de cosecha:** manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni