



# CLÁSICO

## CABERNET SAUVIGNON

*Desde hace más de dos décadas, Bodega Mastroeni elabora su línea Mastroeni joven, convirtiéndose en un clásico familiar que acompaña a cada argentino en su mesa y deviene en complemento espiritual de las comidas. Temperatura de servicio: 16 a 18 °C.*

### VIÑEDO



**Ubicación:** Finca El Pantano, Lavalle, Mendoza, Argentina



**Altura:** 600 m s. n. m.



**Composición:** 100% cabernet sauvignon



**Antigüedad:** plantado en el año 1970



**Rendimiento:** 100 qq/ha



### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vino color rojo muy oscuro y profundo. Aromas primarios de pimienta, trufas, cuero, cedro y violetas. En boca se perciben sabores a pino, abeto, pimienta y chocolate.



### VINIFICACIÓN

- Selección mecánica de racimos y granos
- Fermentación completa en piletas de hormigón durante 15 días
- Fermentación maloláctica controlada en pileta



### COSECHA

Primera quincena de marzo

**Brix:** 24,4

**Tipo de cosecha:** mecánica



MASTROENI

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



bodegamastroeni