



# CLÁSICO

## CHARDONNAY

*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: 8 a 10 °C.*

### VIÑEDO



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



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



**Composición:** 100% chardonnay



**Antigüedad:** plantado en el año 1960



**Rendimiento:** 90 qq/ha



### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vino color dorado con tintes verdes, de intenso aroma a banana, miel y manteca. Buena estructura en boca; es delicioso con carnes blancas y frutos de mar.



### VINIFICACIÓN

- Selección mecánica de racimos y granos
- Fermentación completa en tanques de acero inoxidable
- Fermentación maloláctica controlada en tanques de acero inoxidable



### COSECHA

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



MASTROENI

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



bodegamastroeni