



# CLÁSICO

## SAUVIGNON BLANC

*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% sauvignon blanc



**Antigüedad:** plantado en el año 2000



**Rendimiento:** 90 qq/ha



### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De aroma elegante, tono agradable y paladar fresco. Resulta un compañero ideal para carnes blancas, pescados y mariscos.



### 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