








CLÁSICO SYRAH

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% syrah
-  **Antigüedad:** plantado en el año 2005
-  **Rendimiento:** 110 qq/ha



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vino color rojo profundo de tonos violáceos, con aroma a frutos secos. Ideal para acompañar comidas de la cocina criolla y carnes rojas.



VINIFICACIÓN

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



COSECHA

- Segunda quincena de marzo
- Brix:** 24,4
- Tipo de cosecha:** mecánica



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni