



CLÁSICO

TEMPRANILLO

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 3 de Mayo, Lavalle, Mendoza, Argentina



Altura: 600 m s. n. m.



Composición: 100% tempranillo



Antigüedad: plantado en el año 1990



Rendimiento: 110 qq/ha



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color violeta, oscuro y brillante, presenta ciertos tintes naranjas. En boca es carnoso, con detalles de moras, cereza suave, grosellas, cedro y un final coronado por pasas de uva y ciruelas.



VINIFICACIÓN

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



COSECHA

Primera quincena de marzo

Brix: 24,2

Tipo de cosecha: mecánica



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni