



DULCE NATURAL

ESPUMANTE

Cepaje originario del Valle del Loira (Francia). En nuestra provincia se logran vinos de alta calidad, sobre todo en zonas de gran amplitud térmica, como Ugarteche, donde se encuentra esta expresiva variedad. Temperatura de servicio: 5 a 7 °C.

VIÑEDO



Ubicación: Finca La Carmela 1, Ugarteche
Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina



Altura: 958 m s. n. m.



Composición: 100% chenin



Antigüedad: plantado en el año 1970



Rendimiento: 100 qq/ha



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vino dulce natural de color blanco/amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz es elegante e intenso, se destacan notas de flores blancas, mermelada de naranja, durazno y miel. En boca su dulzor es envolvente y se equilibra con una natural y refrescante acidez.



VINIFICACIÓN

- Selección manual de racimos
- Fermentación en tanques de acero inoxidable por 10 días



COSECHA

Primera quincena de febrero

Brix: 22,4

Tipo de cosecha: manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni