





DULCE ROSÉ

ESPUMANTE

*Espumante de uvas malbec, utilizando el método tradicional charmat.
Marida muy bien con postres, tartas con dulce de membrillo
y turrón alemán. Temperatura de servicio: 5 a 7 °C.*

VIÑEDO

 **Ubicación:** Finca Mastroeni,
Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

 **Altura:** 958 m s. n. m.

 **Composición:** 100% malbec

 **Antigüedad:** plantado en el año 2000

 **Rendimiento:** 80 qq/ha



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Nace de zumo sangrado de malbec, conservando sus aromas y tipicidad. Espumante joven, color rosa. Fresco y frutal, con una acidez cítrica balanceada. En nariz se perciben frutillas maduras, cerezas y ciruelas negras.



VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección manual de racimos
- Fermentación y toma de espuma en tanques de acero método charmat



COSECHA

Segunda quincena de febrero

Brix: 23

Tipo de cosecha: manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni