



MASTROENI

BODEGAS Y VIÑEDOS

CATÁLOGO DE PRODUCTOS





SAN GIUSEPPE

MALBEC


Destacado varietal de los viñedos de Mayor Drummond en Luján de Cuyo. De color rojo oscuro y aroma a frutos rojos, con notas de vainilla, chocolate y café. Acompañar con carnes rojas, quesos fuertes, empanadas, locro. Temperatura de servicio: 12 a 15 °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

 Color rojo oscuro, con brillo intenso, aromas a frutos rojos, con notas de vainilla, chocolate y café. Delicadas notas de flores como violetas. Se descubren aromas tostados en boca, aportados por su paso por madera. Es un vino estructurado y de gran carácter, con un final agradable y suave.



VINIFICACIÓN

- Selección mecánica de racimos y granos
- 24 h maceración fría 4 °C y fermentación completa 18 días
- Fermentación en pequeñas piletas de hormigón
- Fermentación maloláctica espontánea en barricas
- 12 meses de añejamiento en barricas de roble francés



COSECHA

Primera quincena de abril
Brix: 24,6 | **Tipo de cosecha:** manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni



SAN GIUSEPPE

CABERNET SAUVIGNON

Prestigioso varietal plantado en Ugarteche, Luján de Cuyo. Presenta matices de color rojo oscuro, pimienta negra y pimienta dulce, frutos rojos y chocolate. Ideal para acompañar asado, cordero, quesos, empanadas y locros. Temperatura de servicio: 10 a 12 °C.

VIÑEDO



Ubicación: Finca La Carmela 3, Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina



Altura: 1000 m s. n. m.



Composición: 100% cabernet sauvignon



Antigüedad: plantado en el año 1965



Rendimiento: 100 qq/ha



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Presenta matices de color rojo oscuro, pimienta negra y pimienta dulce, frutos rojos y chocolate. En boca es un vino muy persistente y de taninos elegantes, gracias a su crianza en barrica.



VINIFICACIÓN

- Selección mecánica de racimos y granos
- 24 h maceración fría 6 °C y fermentación completa 20 días
- Fermentación en pequeñas piletas de hormigón
- Fermentación maloláctica espontánea en barricas
- 12 meses de añejamiento 50% en barricas de roble francés y 50% en barricas de roble americano



COSECHA

Primera quincena de marzo

Brix: 24,8 | **Tipo de cosecha:** manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com




bodegamastroeni




MASTROENI NOTABLE MALBEC


Nuestros viñedos de Mayor Drummond producen este varietal de inmejorables características. Vino intenso, rojo rubí con tonos violáceos, muy transparente y brillante, de gran estructura, taninos dulces y equilibrados, largo en boca. Es un orgullo de Bodegas Mastroeni.

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

Vino intenso, color rojo rubí con tonos violáceos, muy transparente y brillante. De taninos dulces y equilibrados en boca, es un vino suave y de gran persistencia.



VINIFICACIÓN

- Selección mecánica de racimos y granos
- 72 h maceración fría 4 °C y fermentación completa 20 días
- Fermentación en pequeñas piletas de hormigón
- Fermentación maloláctica espontánea en barricas
- 8 meses de añejamiento en barricas de roble francés de primer uso



COSECHA

Primera quincena de abril

Brix: 24,8 | **Tipo de cosecha:** manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



[bodegamastroeni](https://www.facebook.com/bodegamastroeni)



MASTROENI NOTABLE

CABERNET SAUVIGNON

La adecuada selección de uvas y su elaboración artesanal permiten lograr este destacado varietal de color rojo intenso. Equilibrado y de generosa estructura, posee taninos dulces, destacándose en boca el sabor a chocolate y vainilla, rescatado de su paso por madera de gran caudalia.

VIÑEDO



Ubicación: Finca La Carmela 2, Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina



Altura: 1000 m s. n. m.



Composición: 100% cabernet sauvignon



Antigüedad: plantado en el año 2005



Rendimiento: 90 qq/ha



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color rojo intenso, casi violeta, muy brillante. De equilibrada y generosa estructura, posee taninos dulces, destacándose en boca el sabor a chocolate y vainilla, legado por su paso en madera.



VINIFICACIÓN

- Selección mecánica de racimos y granos
- 24 h maceración fría 6 °C y fermentación completa 18 días
- Fermentación en pequeñas piletas de hormigón
- Fermentación maloláctica espontánea en barricas
- 8 meses de añejamiento en barricas de roble francés



COSECHA

Primera quincena de marzo

Brix: 24,8 | **Tipo de cosecha:** manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



[bodegamastroeni](https://www.facebook.com/bodegamastroeni)



MASTROENI CABERNET FRANC

Distinguido varietal, logrado a partir de la cuidadosa selección de sus frutos y óptima madurez de sus racimos. Muy agradable, armónico y de gran caudalia. Ideal para acompañar asado vacuno, chivito, arroces condimentados y empanadas.

Temperatura de servicio: 10 a 15 °C.

VIÑEDO



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



Altura: 958 m s. n. m.



Composición: 100% cabernet franc



Antigüedad: plantado en el año 2005



Rendimiento: 80 qq/ha



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color rojo oscuro con matices rubí, muy brillante en sus reflejos. Sus aromas principales recuerdan a guinda, uva pasa, menta violeta y flores rojas. Estructurado, de taninos suaves y abundantes.



VINIFICACIÓN

- Selección mecánica de racimos y granos
- 48 h maceración fría 8 °C y fermentación completa 20 días
- Fermentación en pequeñas piletas de hormigón
- Fermentación maloláctica espontánea en barricas
- 6 meses de añejamiento en barricas de roble francés de segundo uso



COSECHA

Primera quincena de abril
Brix: 25 | **Tipo de cosecha:** manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni



MASTROENI

CHENIN DULCE

Este cepaje, originario del Valle del Loira en Francia, destaca en nuestra provincia, especialmente en zonas con 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 y se destacan notas de flores blancas, mermelada de naranja, durazno y miel. En boca su dulzor es envolvente y se equilibra con una acidez refrescante y natural.



VINIFICACIÓN

- Selección manual de racimos y granos
- 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



FINCA LA CARMELA MALBEC

La renovada línea Mastroeni Finca la Carmela reúne la tradición de la familia y la frescura de todos los varietales nacidos en su finca, ubicada en las zonas vitivinícolas más importantes de Mendoza. Para acompañar carnes rojas, quesos duros, pastas con salsas rojas y carnes a la parrilla. Temperatura de servicio: 16 a 18 °C.

VIÑEDO



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



Altura: 1000 m s. n. m.



Composición: 100% malbec



Antigüedad: plantado en el año 1980



Rendimiento: 80 qq/ha



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color rojo profundo con matices violáceos. En su aroma destacan frutos rojos, guinda, ciruela y cereza. De taninos muy suaves y dulces. Producto de su adecuada madurez, descubrimos sabores a mermelada de ciruela y guinda.



VINIFICACIÓN

- Selección mecánica de racimos y granos
- 48 h maceración fría 8 °C y fermentación completa 20 días
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- Fermentación maloláctica controlada en tanque



COSECHA

Segunda quincena de marzo

Brix: 24,6

Tipo de cosecha: manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni





FINCA LA CARMELA SYRAH

Nuestro syrah de Mastroeni Finca La Carmela ha sido el orgullo de los vinos jóvenes dentro de la renovada línea nacida en las fincas de la zona vitivinícola más importante de Mendoza. Para acompañar comidas de caza, ciervo, jabalí, conejo, carnes de pavo, cerdo y queso de cabra. Temperatura de servicio: 16 a 18 °C.


VIÑEDO

 **Ubicación:** Finca La Carmela 3, Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina


 **Altura:** 1000 m s. n. m.

 **Composición:** 100% syrah

 **Antigüedad:** plantado en el año 1965

 **Rendimiento:** 80 qq/ha

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

 Color rojo profundo, oscuro, intenso y brillante. Aromas muy agradables a violetas, coco, higo seco y mermelada de ciruelas. De sabor vigoroso, gran cuerpo, taninos abundantes y dulces, con un prolongado recuerdo en boca.



VINIFICACIÓN

- Selección mecánica de racimos y granos
- 48 h maceración fría 8 °C y fermentación completa 20 días
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- Fermentación maloláctica controlada en tanque



COSECHA

Segunda quincena de marzo

Brix: 24,8

Tipo de cosecha: manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni



FINCA LA CARMELA CHARDONNAY

La renovada línea Mastroeni Finca La Carmela reúne la tradición de la familia y la frescura de los varietales nacidos en las zonas vitivinícolas más importantes de Mendoza. Ideal para acompañar platos vegetarianos, aves con salsa a la crema, mariscos, pescados grillados y ahumados. Temperatura de servicio: 7 a 9 °C.

VIÑEDO



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



Altura: 958 m s. n. m.



Composición: 100% chardonnay



Antigüedad: plantado en el año 2000



Rendimiento: 80 qq/ha



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color dorado tenue, con reflejos verde limón. En nariz se destacan notas de rosas silvestres, frutas tropicales y fragancias almibaradas de pera. Sus aromas secundarios a vainilla y chocolate provienen de su paso por barricas de roble. Fresco, delicado y untuoso, con una acidez cítrica balanceada y un post gusto frutal.



VINIFICACIÓN

- Selección manual de racimos y granos
- Fermentación a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable por 25 días
- Fermentación maloláctica controlada en tanques de acero inoxidable
- 6 meses en barricas de roble francés de primer uso



COSECHA

Primera quincena de marzo

Brix: 24,2 | **Tipo de cosecha:** manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni



CLÁSICO MALBEC

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 1, Lavalle, Mendoza, Argentina



Altura: 600 m s. n. m.



Composición: 100% malbec



Antigüedad: plantado en el año 1995



Rendimiento: 120 qq/ha



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vino color rojo rubí de sabor definido. Aromas que describen la variedad: pasas de uvas, ciruelas, trufa, café, vainillas, guinda, cuero y chocolate de singular suavidad y frescura.



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: 24,4

Tipo de cosecha: mecánica



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni



CLÁSICO

CABERNET SAUVIGNON

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% cabernet sauvignon



Antigüedad: plantado en el año 1970



Rendimiento: 100 qq/ha



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vino color rojo muy oscuro y profundo. Aromas primarios de pimienta, trufas, cuero, cedro y violetas. En boca se perciben sabores a pino, abeto, pimienta y chocolate.



VINIFICACIÓN

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



COSECHA

Primera quincena de marzo

Brix: 24,4

Tipo de cosecha: mecánica



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni



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



CLÁSICO

MERLOT

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.

VIÑEDO



Ubicación: Finca El Pantano, Lavalle, Mendoza, Argentina



Altura: 600 m s. n. m.



Composición: 100% merlot



Antigüedad: plantado en el año 1995



Rendimiento: 90 qq/ha



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vino rico en taninos suaves y amables, con buen bouquet y un paladar redondo. Presenta aromas complejos a especias, tales como orégano, sumadas a notas que recuerdan a higo seco y cereza.



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: 24,2 | **Tipo de cosecha:** manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni



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 pileta



COSECHA

Primera quincena de marzo

Brix: 24,2

Tipo de cosecha: mecánica



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni



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



bodegamastroeni



CLÁSICO

CHARDONNAY

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% chardonnay



Antigüedad: plantado en el año 1960



Rendimiento: 90 qq/ha



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vino color dorado con tintes verdes, de intenso aroma a banana, miel y manteca. Buena estructura en boca; es delicioso con carnes blancas y frutos de mar.



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



bodegamastroeni



PINOT ROSÉ

Este varietal —originario de Borgoña (Francia) e implantado en el Valle de Uco— se caracteriza por su estructura baja en taninos y de cuerpo medio. Despierta sensaciones refinadas en boca y sorprende su especial luminosidad y tenue tinte anaranjado. Temperatura de servicio: 8 a 10 °C.

VIÑEDO



Ubicación: Finca Los Sauces, Valle de Uco, Mendoza, Argentina



Altura: 1200 m s. n. m.



Composición: 100% pinot noir



Antigüedad: plantado en el año 2005



Rendimiento: 80 qq/ha



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color rosa tenue, con reflejos naranjas y violeta brillante. Muy floral, sabor a frutos rojos, cereza, frambuesa, guinda y frutilla. Sabor delicado, taninos suaves, con una acidez natural y equilibrada.



VINIFICACIÓN

- Selección manual de racimos y granos
- Fermentación a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable por 25 días
- Fermentación maloláctica controlada en tanques de acero inoxidable



COSECHA

Primera quincena de marzo
Brix: 24,4 | **Tipo de cosecha:** manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



[bodegamastroeni](https://www.facebook.com/bodegamastroeni)



PINOT ROSÉ DULCE NATURAL

Variedad implantada en Finca Los Sauces, Valle de Uco. Lugar ideal para este cepaje, tan emblemático para nosotros que nos permite crear este único rosado dulce natural y representar con hechos las grandes cualidades de nuestro pinot noir. Marida con gran variedad de platos, como postres, quesos suaves y carnes blancas. Temperatura de servicio: 5 a 7 °C.

VIÑEDO



Ubicación: Finca Los Sauces, Valle de Uco, Mendoza, Argentina



Altura: 1200 m s. n. m.



Composición: 100% pinot noir



Antigüedad: plantado en el año 2005



Rendimiento: 80 qq/ha



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color rosado salmón. De sabor dulce y afrutado, con notas de frutas rojas y blancas, como fresas, frambuesas y peras. Su aroma es intenso, a frutas frescas y florales. Su cuerpo, ligero a medio, con una textura suave y agradable.



VINIFICACIÓN

- Selección manual de racimos y granos
- Fermentación a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable por 10 días
- Parada de fermentación natural por frío



COSECHA

Segunda quincena de febrero
Brix: 23,4 | **Tipo de cosecha:** manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni



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



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](https://www.facebook.com/bodegamastroeni)



EXTRA BRUT ESPUMANTE

Delicada bebida de sabor frutado, este espumante elaborado según el método chaussepied es un perfecto acompañante de fiambres, carnes rojas o blancas condimentadas, o para una larga sobremesa. Temperatura de servicio: 6 a 8 °C.

VIÑEDOS



Ubicación: Finca El Chilcal, Lavalle, Mendoza, Argentina



Altura: 600 m s. n. m.



Composición: 50% chenin, 50% chardonnay



Antigüedad: plantados en los años 1958 y 1960



Rendimiento: 110 qq/ha



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Espumante de perlage muy fino que genera en la superficie una corona persistente. En nariz se perciben leves aromas a frutos secos, frutos rojos, frutilla y manzana. En boca es intenso y de gran complejidad, con un cuerpo equilibrado y buena acidez.



VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección manual de racimos
- Fermentación alcohólica a 10 °C durante 25 días
- Toma de espuma realizada por el método chaussepied



COSECHA

Primera quincena de febrero
Brix: 19 | **Tipo de cosecha:** manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni



9 RAÍCES

MALBEC

9 Raíces simboliza nuestra descendencia y nuestro futuro, reflejando la prosperidad del trabajo de una bodega en cada botella seleccionada de este gran malbec reserva.

VIÑEDO



Ubicación: Valle de Uco,
Mendoza, Argentina



Altura: 1200 m s. n. m.



Composición: 100% malbec



Antigüedad: plantado en el año 1980



Rendimiento: 80 qq/ha



VINIFICACIÓN

- Selección manual de racimos
- 5 días de maceración
- Fermentación en pequeñas piletas de hormigón durante 30 días
- Fermentación maloláctica espontánea en barricas de 225 l
- 18 meses de añejamiento en barricas de roble francés
- 12 meses de guarda en botella



COSECHA

Primer quincena de abril | **Brix:** 25



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

A la vista se destaca su intenso color rojo brillante con matices violáceos. En nariz es complejo, ofrece notas de frutos maduros, como ciruelas y cerezas. Aroma a café y vainilla, aportados por su paso por madera en barricas de roble francés durante 18 meses. En boca es sedoso, con taninos dulces, de profunda estructura.



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni





9 RAÍCES

CABERNET FRANC


Cepaje de gran importancia para la vitivinicultura mundial, cuna de este preciado varietal es la región de Bordeaux. Esta variedad de corteza fina, acidez equilibrada, taninos dulces y gran intensidad de aromas, madura antes que el cabernet sauvignon, lo que le permite adaptarse a zonas más frías.


VIÑEDO

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


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

 **Composición:** 100% cabernet franc

 **Antigüedad:** plantado en el año 2000

 **Rendimiento:** 60 qq/ha

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

 Rojo profundo con tonos violáceos. En su intensidad aromática se destacan frutos rojos maduros, ensamblados con especias dulces y pimienta roja. En su aroma se percibe vainilla y chocolate. Por su particular contenido de alcohol, se destaca en boca una notable presencia de taninos dulces.



VINIFICACIÓN

- Selección manual de racimos y granos
- 24 h maceración fría 4 °C y fermentación completa 28 días
- Fermentación en pequeñas piletas de hormigón
- Fermentación maloláctica espontánea en barricas
- 18 meses de añejamiento en barricas de roble francés



COSECHA

Segunda quincena de abril

Brix: 26,8

Tipo de cosecha: manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni

BAG IN BOX



VARIETALES

- Malbec
- Cabernet sauvignon
- Chardonnay

PRESENTACIONES

- 3 litros
- 5 litros

DAMAJUANA



VARIEDADES

- Malbec vendimia especial
- Malbec roble
- Cabernet sauvignon roble
- Malbec classic
- Cabernet sauvignon classic
- Syrah classic
- Merlot classic
- Tempranillo classic
- Sauvignon blanc
- Torrontés
- Casa de Barro bonarda
- Casa de Barro Pedro Giménez



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni