



# MASTROENI

BODEGAS Y VIÑEDOS

---

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



# SAN GIUSSEPE

## MALBEC

*Destacado varietal de los viñedos de Mayor Drumond 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



### 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



### 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.



MASTROENI

[www.mastroeniwines.com](http://www.mastroeniwines.com)



bodegastroeni



# SAN GIUSSEPE

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



## 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



## 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.



MASTROENI

[www.mastroeniwines.com](http://www.mastroeniwines.com)



bodegastroeni



# MASTROENI NOTABLE

## MALBEC

*Nuestros viñedos de Mayor Drumond 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

### 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

### 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.



MASTROENI

[www.mastroeniwines.com](http://www.mastroeniwines.com)



bodegastroeni



# 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 caudalía.*

## 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
- 12 meses de añejamiento en barricas de roble francés



## COSECHA

Primera quincena de marzo

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



MASTROENI

[www.mastroeniwines.com](http://www.mastroeniwines.com)



bodegastroeni



# 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 caudal. 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](http://www.mastroeniwines.com)



bodegastroeni



# 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



### 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



### 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.



MASTROENI

[www.mastroeniwines.com](http://www.mastroeniwines.com)



bodegastroeni



# 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

### 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

### 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.



MASTROENI

[www.mastroeniwines.com](http://www.mastroeniwines.com)



bodegastroeni



# 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

## 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



## 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.



MASTROENI

[www.mastroeniwines.com](http://www.mastroeniwines.com)



bodegastroeni



# 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](http://www.mastroeniwines.com)



bodegastroeni



# 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



### 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



### 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.



MASTROENI

[www.mastroeniwines.com](http://www.mastroeniwines.com)



bodegastroeni



# 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



### 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



### 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, pimiento y chocolate.



MASTROENI

[www.mastroeniwines.com](http://www.mastroeniwines.com)



bodegastroeni



# 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



## VINIFICACIÓN

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



## COSECHA

Segunda quincena de marzo

**Brix:** 24,4

**Tipo de cosecha:** mecánica



## 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.



MASTROENI

[www.mastroeniwines.com](http://www.mastroeniwines.com)



bodegastroeni



# 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



## 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



## 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.



MASTROENI

[www.mastroeniwines.com](http://www.mastroeniwines.com)



bodegastroeni



# 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

## 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

## 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.



MASTROENI

[www.mastroeniwines.com](http://www.mastroeniwines.com)



bodegastroeni



# 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

### 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



### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De aroma elegante, tono agradable y paladar fresco. Resulta un compañero ideal para carnes blancas, pescados y mariscos.



MASTROENI

[www.mastroeniwines.com](http://www.mastroeniwines.com)



bodegastroeni



# 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

## 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

## 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.



MASTROENI

[www.mastroeniwines.com](http://www.mastroeniwines.com)



bodegastroeni



# 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

## 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

## 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.



MASTROENI

[www.mastroeniwines.com](http://www.mastroeniwines.com)



bodegastroeni



# 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

### 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



### 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.



MASTROENI

[www.mastroeniwines.com](http://www.mastroeniwines.com)



bodegastroeni



# 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

### 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



### 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.



MASTROENI

[www.mastroeniwines.com](http://www.mastroeniwines.com)



bodeg mastroeni



# 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

### 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

### 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.



MASTROENI

[www.mastroeniwines.com](http://www.mastroeniwines.com)



bodegastroeni



# 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](http://www.mastroeniwines.com)



bodegastroeni



# 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

### 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

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

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



MASTROENI

[www.mastroeniwines.com](http://www.mastroeniwines.com)



bodegastroeni

# 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](http://www.mastroeniwines.com)



bodegastroeni