



# ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

*Es un Blend que logra cautivar la perfecta armonía lograda entre la exuberancia frutal del Malbec y la potencia que distingue al Cabernet Sauvignon. La equilibrada interacción de sus componentes hace de él un vino que despierta los sentidos.*

*Un vino que rinde tributo a la tierra que lo nutre, las manos que lo cuidan y a la pasión que lo hace único.*



## Viñedo

Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza  
(altitud media: 950 msnm).



PROVINCIA DE  
MENDOZA



## Notas de cata:

**Vista:** Rojo granate, intenso y brillante.

**Nariz:** Frutos rojos como ciruela y cereza con notas especiadas a mixtura de pimientas.

**Boca:** Voluptuoso, con taninos firmes y persistentes. Elegante con buen balance de acidez, final largo y armónico.

Servicio

16° - 18° C

**Enóloga**  
Victoria Prandina

**Variedad**  
Malbec - Cabernet Sauvignon

### Clima y suelo

Seco continental con gran exposición solar, apropiado para la perfecta maduración de las uvas. Suelo compuesto por limo y arena.  
Riego por goteo.

### Cosecha

Manual, en cajas de 15 kg

### Proceso de vinificación

Selección de racimos y de granos.  
Fermentación de los componentes por separado.  
Maceración prefermentativa a 8°C por 7 días para extracción de aromas primarios.  
Fermentación alcohólica entre 24° y 26°C con levaduras seleccionadas y nutrición compleja.  
Maceración postfermentativa en contacto con las lías durante 6 días, luego trasiego a barricas.  
Fermentación maloláctica con bacterias nativas.  
Corte en tanque.  
Estabilización, filtración y embotellado.

### Crianza

18 meses en barrica 100% roble francés tostado medio.  
12 meses de guarda en bodega.

Alcohol: 14,3 %  
Acidez Total: 6g/l  
Azúcar Residual: 1,80 g/l

