



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

