



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

Inspirados en la elegancia y distinción que siempre ha definido la histórica casa patronal de nuestra bodega, reconocida por los habitantes locales bajo el nombre de "Chateau de la calle Brandsen", hemos creado esta etiqueta que rinde homenaje a su legado perdurable.



PROVINCIA DE MENDOZA



Viñedo

Perdriel, Lujan de Cuyo, Mendoza (altitud media: 950 msnm) y Agrelo (altitud media 960 msnm).

Notas de cata:

Vista: Rojo granate con tintes negros, brillante, atractivo en copa.

Nariz: Aparecen aromas a frutos rojos, hierbas, con sutiles notas a especias y chocolate.

Boca: Elegante con taninos firmes y jugosos, gran estructura con un final largo y sucroso.



Maridaje

Carnes de caza, cordero, ahumadas. Salsas agridulces

Servicio
16°- 17°C

Enóloga

Victoria Prandina

Variedad

50% Malbec, 25% Syrah
25% 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

12 meses en barricas 100% de roble francés tostado medio. 12 meses de guarda en botella.

Alcohol: 14,2 %
Acidez Total: 5,55 g/l
Azúcar Residual: 1,5 g/l



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

CHÂTEAU BRANDSEN

EDICIÓN LIMITADA



PROVINCIA DE
MENDOZA



Vineyard

Perdriel, Lujan de Cuyo, Mendoza
(average altitude: 950 masl) and
Agrelo (average altitude: 960
masl).

Tasting notes:

Appearance: Garnet red with black hues, scintillatingly attractive in the glass.



Nose: Aromas of red berries, mix herbs, with subtle notes of spices and chocolate.

Palate: Elegant with firm and juicy tannins, great structure with a silky long lasting finish.

Serving

16°- 17°C

Winemaker *Victoria Prandina*

Varieties

50% Malbec, 25% Syrah
25% Cabernet Sauvignon

Climate and soil

Dry continental climate with great exposure to the sun, which is suitable for the perfect grape ripening. Soil made of silt and sand.
Drip irrigation.

Harvest

Manual in 15 kg crates

Vinification

Selection of bunches and grapes.
Cold pre-fermentative maceration for 8 days to extract primary aromas at 7 °C. Alcoholic fermentation with selected yeasts and complex nutrition. Fermentation temperature 26 °C.
Post-fermentative maceration in contact with the lees for 6 days. The wine is then racked to the barrels. Malolactic fermentation with 100-percent natural indigenous bacteria.

Ageing

12 months in 100-percent French oak barrels (medium toast).
12 months ageing in underground wine cellars.

Alcohol: 14,2%
Total Acidity: 5.55 g/l
Residual Sugar: 1.5g/l