



# ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

Representa una selección de vinos procedentes de cosechas limitadas y destacadas de cada año. A través de meticulosas microvinificaciones, preservando las levaduras autóctonas o indígenas permitimos que las características frutales de cada varietal alcancen su máximo esplendor. Cada botella celebra la autenticidad del Cabernet Franc de Perdriel, capturando la esencia única de esta tierra.

En estos vinos encontrarán el reflejo del esmero y pasión con los que fueron creados, llevando consigo el corazón de los que han trabajado en su dedicada elaboración.



PROVINCIA DE MENDOZA



## Viñedo

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

## Notas de cata:

**Vista:** Rojo granate, denso y brillante en copa.

**Nariz:** Aparecen notas a especias dulces, mermelada de tomate, nota ahumada y mixtura de pimientas.

**Boca:** Taninos firmes propio de la variedad; dulce y elegantes. Es un vino con una trama bien marcada.



## Servicio

16° - 17°C

## Enóloga Victoria Prandina

## Variedad Cabernet Franc

## 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 8 días. 15 días de fermentación alcohólica a 25°C con levaduras seleccionadas y nutrición compleja. Maceración postfermentativa en contacto con las lías durante 10 días, luego trasiego a barricas. Fermentación maloláctica con bacterias nativas. Corte en tanque. Estabilización, filtración y embotellado.

## Crianza

6 meses en barricas 100% de roble francés tostado medio. 8 meses de guarda en botella.

Alcohol: 14,5%  
Acidez Total: 6,00 g/l  
Azúcar Residual: 1.8 g/l