



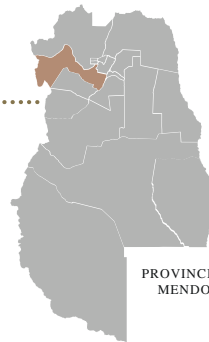
ALTIERI

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 Malbec y del Tannat de Perdiel, 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

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

Notas de cata:

Vista: Rojo intenso, con tintes violáceos, denso y brillante en copa.

Nariz: Guindas y frambuesas, con nota de humo aportada por la madera

Boca: Refrescante, con acidez equilibrada, final largo y sedoso



Servicio

16° - 17°C

Enóloga

Victoria Prandina

Variedad

Malbec - Tannat

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: 13,5%
Acidez Total: 6,00 g/l
Azúcar Residual: 1.8 g/l