

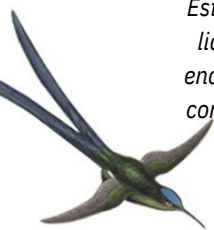


# ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

Esta destacada línea de vinos rinde un homenaje significativo a la creatividad y liderazgo ejercidos por las mujeres al frente de nuestra bodega. Sus etiquetas encarnan la representación visual de una mujer reflexiva, cuya mente alberga la complejidad y fineza de los matices aromáticos del vino contenido en la botella.



## Viñedo

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



PROVINCIA DE  
MENDOZA



## Notas de cata:

**Vista:** Rojo violáceo, brillante y vivaz.

**Nariz:** Con gran expresión aromática, aparecen notas a mora, arándanos y sutil mixtura de pimientas.

**Boca:** Enérgico, fresco y persistente.

Graduación  
14 % Vol.

Servicio  
15° - 16°C

Enóloga  
Victoria Prandina

Variedad  
Malbec

### Clima y suelo

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

### Cosecha

Manual, en cajas de 15 kg,

### Proceso de vinificación

Selección de racimos y granos, maceración pre fermentativa en frío durante 5 días. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas durante 14 días a 24°-26°C. Nutrición compleja. Fermentación maloláctica con bacterias indígenas. Reposo en tanques de acero inoxidable.

### GUARDA

3 meses en cavas subterráneas

Alcohol: 14% Vol  
Acidez Total: 5.3 g/l  
Azúcar Residual: 2.0 g/l





# ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

## VINORUM ROUGE



### Vineyard

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



Serving

15° - 16°C

Winemaker  
Victoria Prandina

### Varieties

100% Malbec

### 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

### Tasting notes:

**Appearance:** Vivacious striking purplish red.

**Nose:** Great aromatic expression with the appearance of black and blue berries with a subtle hint of mixed peppers.

**Palate:** Young, energetic, fresh and persistent.

### Vinification

Selection of bunches and grapes.  
Cold pre-fermentative maceration for 5 days to extract primary aromas at 10 °C. Alcoholic fermentation with selected yeasts and complex nutrition. Fermentation temperature between 24 °C and 26 °C.  
Post-fermentative maceration in contact with the lees for 5 days.

### Ageing

3 months ageing in underground wine cellars.

Alcohol: 14,00 %  
Total Acidity: 5.3 g/l  
Residual Sugar: 2,0 g/l

