



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

Es un Blend que expresa la energía inigualable de los radiantes días de sol mendocino.

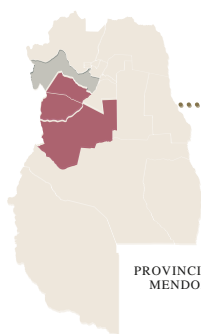
La fusión de la frutuosidad del Malbec y la sutileza del Merlot se complementan creando una experiencia gustativa inolvidable.

Un vino que rinde homenaje a la unión de dos variedades de origen francés que encontraron en suelo argentino su mejor expresión.



Viñedo

-Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza (altitud media: 950 msnm).
Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.



PROVINCIA DE MENDOZA



Notas de cata:

Vista: Intenso color rojo rubí con matices violáceos.

Nariz: Frutos rojos y negros como moras y guindas, pimienta dulce, cassis y grosellas. Con una sutil nota a cacao proveniente del paso por barrica.

Boca: Agradable y equilibrado, con taninos maduros y aterciopelados. Final untuoso y persistente

Servicio

16° - 18° C

Enóloga
Victoria Prandina

Variedad
Merlot - Malbec

Clima y suelo

Seco continental con gran exposición solar, apropiado para la perfecta maduración de las uvas.
Luján de Cuyo: Suelo compuesto por limo y arena
Valle de Uco: Suelo pedregoso, de arena gruesa mezclado con limo. Nivel de drenaje alto.

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: 13,2 %
Acidez Total: 5,7 g/l
Azúcar Residual: 1,74 g/l

