



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

Inspirados en la célebre frase del Latín "Vino Regum, Rex Vinorum" que evoca la idea de un vino digno de coronas y tronos, hemos dado vida a esta selecta línea de vinos que demuestran excelencia, elegancia y pasión por la vinificación.

Cada botella de Vinorum es un testimonio de dedicación y excelencia, un homenaje a la pasión por el vino que se refleja en cada detalle.



PROVINCIA DE MENDOZA



Viñedo

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

Notas de cata:

Vista: Rojo rubí intenso.



Nariz: Gran expresión varietal, se destacan las notas a pimienta negra, casis y vainilla aportada por el roble.

Boca: Estructura tánica fina y elegante, final largo y persistente.

Servicio

16°- 17°C

Enóloga

Victoria Prandina

Variedad

Cabernet Sauvignon

Clima y suelo

Clima seco continental con gran exposición solar, apropiado para la perfecta maduración de las uvas. Suelo compuesto por limo y arena fina. Riego por goteo.

Cosecha

Manual, en cajas de 15 kg

Proceso de vinificación

Selección de racimos y de granos. Maceración prefermentativa a 8°C por 8 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 10 días, luego trasiego a barricas. Fermentación maloláctica con bacterias nativas. Estabilización, filtración y embotellado.

Crianza

12 meses de crianza en barrica de roble francés tostado medio.
12 meses de guarda en bodega.

Alcohol: 14%
Acidez Total: 5.76 g/l
Azúcar Residual: 1,98 g/l