



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

Tutti Insieme... Todos juntos.

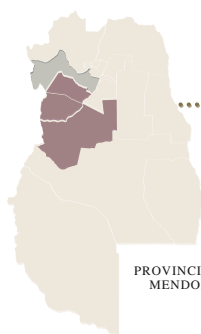
Un vino inspirado en un símbolo asociado a la unidad familiar que crea un vínculo poderoso, que multiplica las fortalezas y acrecienta la alegría y gratitud.

Un vino para brindar por la unidad que invita a valorar y nutrir los lazos familiares, recordando en cada paso del camino la fuerza y la belleza de estar "Tutti insieme".



Viñedo

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



PROVINCIA DE MENDOZA



Servicio

16° - 18° C

Enóloga
Victoria Prandina

Variedad

Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot

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.

Notas de cata:

Vista: Rojo granate, con tintes oscuros. Denso en copa.

Nariz: Confituras de frutas negras como cassis, higos y guindas. Toques especiados que recuerdan a vainilla, pimienta y cacao.

Boca: Elegante y armónico con taninos dulces de gran cuerpo y un final largo y persistente.

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: 14,00 %
Acidez Total: 6 g/l Azúcar
Residual: 1,65 g/l

