



# ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

*Es un Blend que revela lo mejor de cada uno de sus componentes. La complejidad del Cabernet Sauvignon se entrelaza con la distinción del Cabernet Franc, otorgando un carácter vibrante y una elegancia inigualable, con taninos robustos y seductores.*

*Un vino que celebra la grandeza de la naturaleza y la pasión por la enología, llevando consigo el alma de su terroir y el corazón de quienes lo han creado con esmero.*



## Viñedo

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



PROVINCIA DE  
MENDOZA



Servicio

16° - 18° C

Enóloga  
Victoria Prandina

## Variedad

Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc

## 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

## Notas de cata:

**Vista:** Rojo carmesí con tintes negros, atractivo y denso en copa.

**Nariz:** Es complejo, fusionan notas a Higos negros, pimienta y dulce de tomate. Con una sutil nota a especias ahumadas y vainilla.

**Boca:** Es vibrante, con gran estructura. Taninos robustos y seductores. Final persistente y sedoso.

## 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: 14,2 %  
Acidez Total: 5,9 g/l  
Azúcar Residual: 2.07 g/l

