



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

Este vino ícono se destaca por su fuerza y vigor, está impregnado de carácter y personalidad, refleja la determinación inquebrantable de un inmigrante que alberga anhelos de superación y desarrollo.

VICTORIO ALTIERI GRAN RESERVA



PROVINCIA DE
MENDOZA



Viñedo

Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza (altitud media: 950 msnm) y Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza (altitud media 960 msnm).

Notas de cata:

Vista: Rojo intenso, denso en copa, con tintes negros.

Nariz: Notas a frutas negras, casis, con un sutil toque de vainilla aportado por el roble Francés.

Boca: De entrada dulce, con taninos armónicos, acidez balanceada que otorga un final denso y envolvente.



Maridaje:

Carnes rojas, costillar a la llama.
Verduras grilladas.

Servicio
16°- 17°C

Enóloga

Victoria Prandina

Variedad

100% Malbec

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

Proceso de vinificación

Selección de racimos y de granos.
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.
Estabilización, filtración y embotellado.

Crianza

18 meses en barrica 100% de roble francés tostado medio.
12 meses de guarda en cavas subterráneas.

Alcohol: 14 %
Acidez Total: 5.70 g/l
Azúcar Residual: 1.80 g/l



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

VICTORIO ALTIERI GRAN RESERVA



MENDOZA PROVINCE



Vineyard

Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza (average altitude: 950 masl) and Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza (average altitude: 960 masl).

Tasting notes:

Appearance: A dense wine of deep red colour with black hues.

Nose: Black fruit and cassis notes, with a subtle vanilla touch from the French oak.

Palate: It offers a sweet start, harmonious tannins and balanced acidity that provide a dense and sucrose finish.



Serving

16 - 17 °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

Vinification

Selection of bunches and grapes. Cold pre-fermentative maceration for 7 days to extract primary aromas at 8 °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 6 days. The wine is then racked to the barrels. Malolactic fermentation with 100-percent natural indigenous bacteria.

Ageing

18 months in 100-percent French oak barrels (medium toast).
12 months ageing in underground wine cellars.

Alcohol: 14% Vol
Total Acidity: 5.70 g/l
Residual Sugar: 1.80 g/l