



ALTIERI

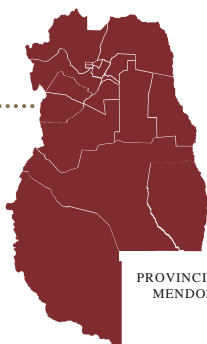
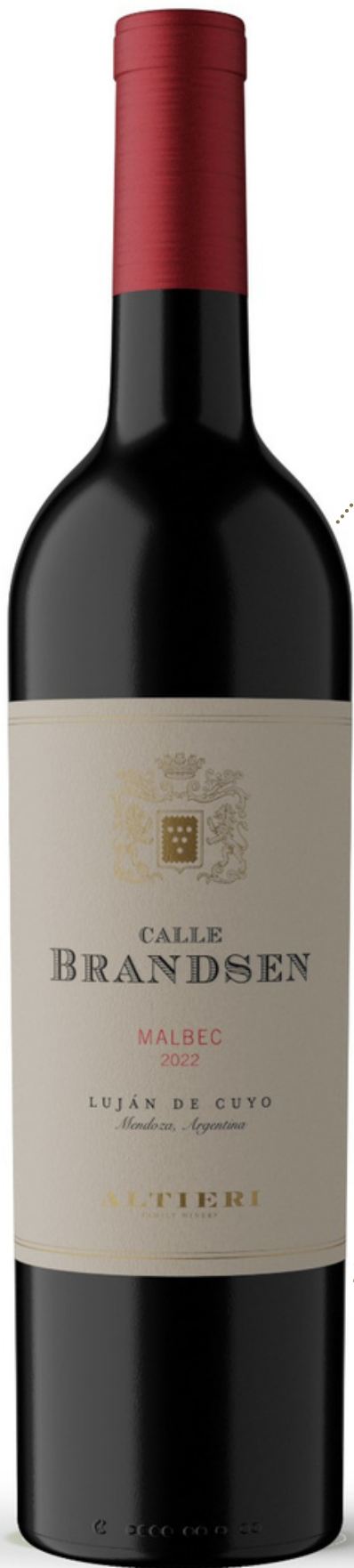
FAMILY WINERY

VINORUM

"LA CALLE DONDE LATE EL CORAZÓN DEL VINO ARGENTINO"

Sus frondosos árboles, testigos silenciosos del paso del tiempo, bordean las orillas de la calle, ofreciendo una sinfonía visual de colores y sombras, y entre ellos se asoma la majestuosa Cordillera de los Andes.

Cada botella de Calle Brandsen es una celebración de nuestra tradición vinícola, una combinación perfecta de terroir, pasión y maestría que deja un recuerdo imborrable.



PROVINCIA DE MENDOZA



Viñedo

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

Notas de cata:

Vista: Color rojo intenso, brillante, con tintes violáceos.

Nariz: Intensos aromas que recuerdan a frutos rojos y un sutil dejo a violetas.

Boca: Taninos suaves y dulces. Amable final de boca.



Servicio

15° - 17°C

Enóloga

Victoria Prandina

Variedad

Malbec

Clima y suelo

Clima seco continental con gran exposición solar, apropiado para la perfecta maduración de las uvas. Amplitud térmica 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 3 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 5 días.
Fermentación maloláctica con bacterias nativas.
Estabilización, filtración y embotellado.

Crianza

No posee paso por barrica.
5 meses de estiba en cavas subterráneas

Alcohol: 14,0 %
Acidez Total: 5.75 g/l
Azúcar Residual: 2 g/l



ALTIERI

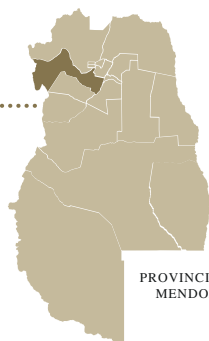
FAMILY WINERY

VINORUM

calle

BRANDSEN

“Brandsen Street wine is the heart beat of Argentina”



PROVINCIA DE MENDOZA



Vineyard

Perdriel, Lujan de Cuyo, Mendoza (average altitude 950 masl).

Tasting notes:

Appearance: Intense red with hues of violet.

Nose: Red berries, plums and figs aromas.

Palate: Medium body, sweet and persistent tannins, fresh and harmonic.



Serving

15° - 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

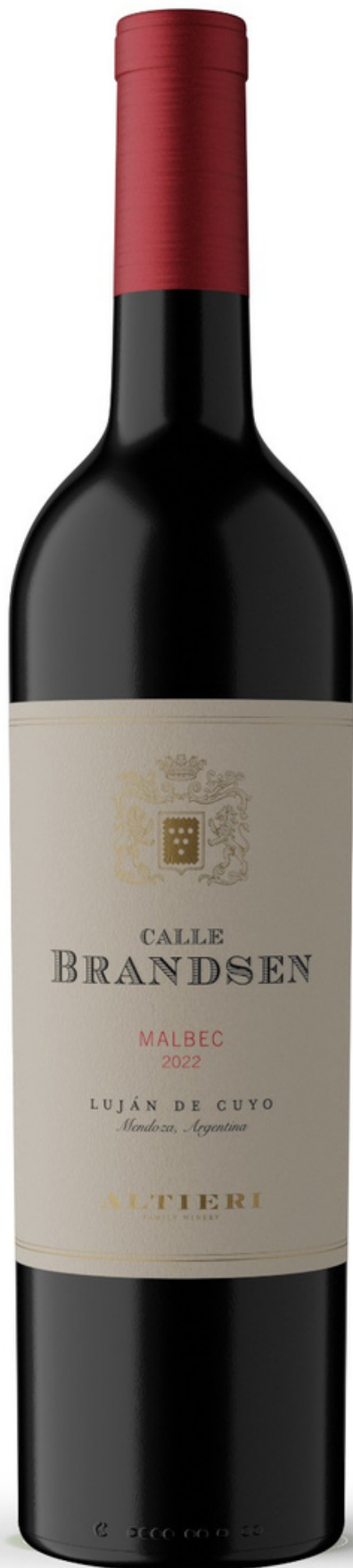
Vinification

Selection of bunches and grapes. Cold pre-fermentative maceration for 3 days to extract primary aromas at 10 °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 5 days. The wine is then racked to the barrels. Malolactic fermentation with 100-percent natural indigenous bacteria.

Ageing

5 months ageing in underground wine cellars.

Alcohol: 14% Vol
Total Acidity: 5.75 g/l
Residual Sugar: 2 g/l



CALLE BRANDSEN

MALBEC
2022

LUJÁN DE CUYO
Mendoza, Argentina

ALTIERI
FAMILY WINERY