



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 rubí brillante.

Nariz: Notas a frutos rojos y negros, con un toque de pimienta.

Boca: Presencia de suaves taninos. Buen balance de acidez y final armónico.



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 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 guarda en bodega.

Alcohol: 14,5 %
Acidez Total: 5.58 g/l
Azúcar Residual: 1.89 g/l