



ALTIERI

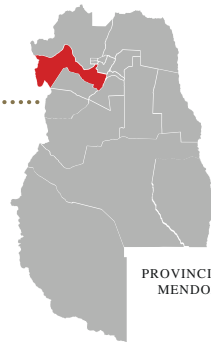
FAMILY WINERY

VINORUM

"CEPAS QUE CUENTAN HISTORIAS"

Cada botella es una ventana única, una invitación a explorar y disfrutar variedades en su máxima expresión.

Son cepas que invitan a un viaje sensorial donde cada varietal se convierte en narrador de momentos especiales y experiencias que perduran en el tiempo.



PROVINCIA DE MENDOZA



Viñedo

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

Notas de cata:

Vista: Color rojo rubí brillante y vivaz.

Nariz: Fusionan notas a frutos rojos y negros con pimienta blanca.

Boca: Es vibrante, con taninos firmes y sedosos.



Servicio

16°- 17°C

Enóloga

Victoria Prandina

Variedad

Cabernet Sauvignon

Clima y suelo

Seco continental con gran exposición solar, apropiado para la perfecta maduración de las uvas.

Suelo compuesto por limo y arena.

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