



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 variedad se convierte en narrador de momentos especiales y experiencias que perduran en el tiempo.



VIÑEDO

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



PROVINCIA DE MENDOZA



Notas de cata:

Vista: Rojo violáceo intenso, vivaz y brillante.

Nariz: Expresivo con notas a frutos rojos frescos, como ciruelas y moras, con una sutil nota a hierbas.

Boca: Fresco y vibrante, con buen balance de acidez.

Servicio

16° - 17°C

Enóloga
Victoria Prandina

Variedad
Malbec

Clima y suelo

. Seco continental con gran exposición solar, apropiado para la perfecta maduración de las uvas.
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 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: 14,00 %
Acidez Total: 5.60 g/l
Azúcar Residual: 1.98 g/l





ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

GO MALBEC



Vineyards

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



PROVINCIA DE
MENDOZA



Tasting notes:

Appearance: Brilliant intense red, with hues of violet.

Nose: Elegantly expressive nasal aromas which gives you the sense of the red and black berries with a hint of fresh figs.

Palate: Soft and delicate, with a long lasting smooth silky touch.

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 5 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.

Ageing

5 months ageing in underground wine cellars.

Alcohol: 14,00 %
Total Acidity: 5,6 g/l
Residual Sugar: 1,98 g/l

