



# ALTIERI

FAMILY WINERY

## VINORUM

*Inspirados en la célebre frase del Latín "Vino Regum, Rex Vinorum" que evoca la idea de un vino digno de coronas y tronos, hemos dado vida a esta selecta línea de vinos que demuestran excelencia, elegancia y pasión por la vinificación.*

*Cada botella de Vinorum es un testimonio de dedicación y excelencia, un homenaje a la pasión por el vino que se refleja en cada detalle.*



PROVINCIA DE MENDOZA



### Viñedo

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



### Notas de cata:

**Vista:** Rojo intenso con matices oscuros.

**Nariz:** Perfil aromático complejo, predominan frutos negros como casis y moras, con notas a pimienta roja. El roble aporta capas de complejidad de café tostado y vainilla.

**Boca:** Estructura robusta y bien definida, con taninos firmes y longevos. Acidez balanceada, con final largo y sostenido.

### Servicio

16°- 17°C

### Variedad

Cabernet Sauvignon

### Suelo

Suelo compuesto por limo y arena fina. Riego por goteo que nos permite un uso y aprovechamiento eficiente del agua.

### Clima

Clima seco continental con gran exposición solar, apropiado para la perfecta maduración de las uvas. Frío en invierno, con nevadas ocasionales y templado en verano pero con noches frescas. Precipitación media anual 230mm.

### Cosecha

Manual, en cajas de 15 kg

### Proceso de vinificación

Selección de racimos y de granos. Maceración prefermentativa a 8°C por 8 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 10 días, luego trasiego a barricas. Fermentación maloláctica con bacterias nativas. Estabilización, filtración y embotellado.

### Crianza

12 meses de crianza en barrica de roble francés tostado medio. 12 meses de guarda en bodega.

Alcohol: 13,8%  
Acidez Total: 5,76 g/l  
Azúcar Residual: 2,27 g/l