



ALTIERI

FAMILY WINERY

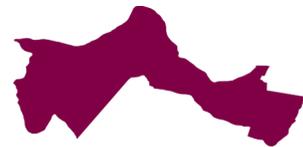
VINORUM

Esta botella celebra la autenticidad de la Ancellotta de Perdriel, capturando la esencia única de esta tierra.

En este vino encontrarán el reflejo del esmero y pasión con el que fue creado, llevando consigo el corazón de los que han trabajado en su dedicada elaboración.



PROVINCIA DE
MENDOZA



Viñedo

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

Notas de cata:

Vista: Rojo profundo con tonos azulados.

Nariz: intensos aromas a fruta roja, como frambuesa y guinda con notas sutiles a tabaco y chocolate.

Boca: voluminoso, con una estructura equilibrada con buen balance de acidez.



Servicio

16° - 17°C

Variedad

Ancellotta

Suelo

Suelo compuesto por limo y arena, de origen aluvional.
Riego por goteo.

Clima

Clima frío en invierno, con nevadas ocasionales, y templado en verano con noches frescas.
Precipitación media anual de 230mm.

Cosecha

Manual en cajas de 15 Kg.

Proceso de vinificación

Selección de racimos y de granos.
Maceración prefermentativa en tanques de acero inoxidable a 8° c por 6 días.
15 días de fermentación alcohólica a 25°C con levaduras indígenas.
Maceración postfermentativa en contacto con las lías durante 10 días, luego de trasego paso a barricas.
Fermentación maloláctica con bacterias nativas.
Estabilización, filtración y embotellado.

Crianza

6 meses en barricas 100% de roble francés tostado medio.
8 meses de guarda en botella.

Alcohol: 13,5%
Acidez Total: 5,4g/l
Azúcar Residual: 1.72 g/l