



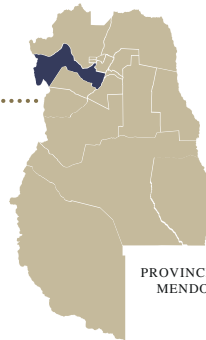
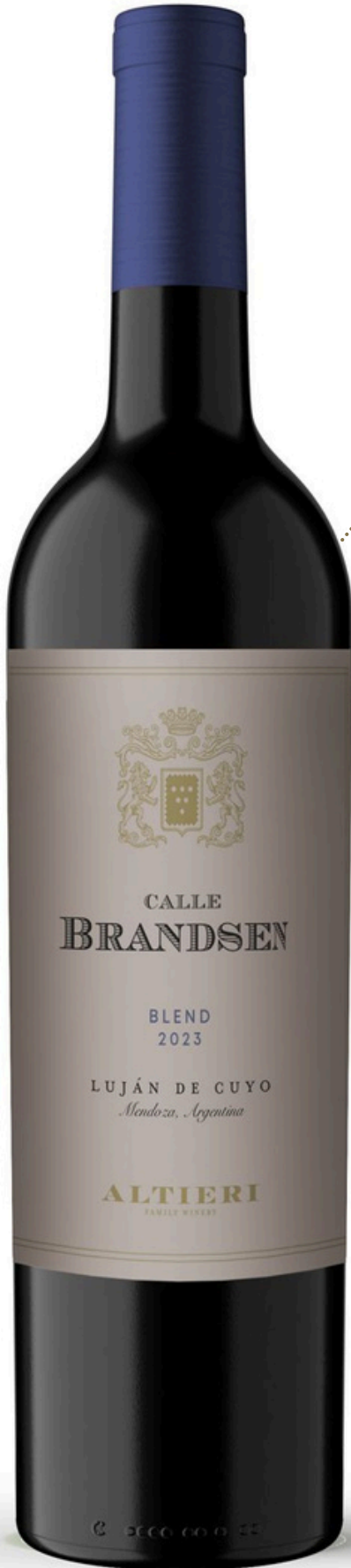
ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

"LA CALLE DONDE LATE EL CORAZÓN DEL VINO ARGENTINO"

Un fiel reflejo de la fusión perfecta de dos variedades de Perdiel, Luján de Cuyo. Es un vino ideal para maridar con momentos especiales y permitir que el vino argentino lata con intensidad en cada brindis.



PROVINCIA DE MENDOZA



Viñedo

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

Notas de cata:

Vista: Color rojo profundo.

Nariz: Aromas que recuerdan a frutos rojos y especias dulces.

Boca: Taninos suaves y elegantes, con una acidez equilibrada y un agradable final.



Servicio

16° - 17°C

Variedad

Malbec - Cabernet Sauvignon

Suelo

Suelo compuesto por limo y arena fina.
Riego por goteo.

Clima

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

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 bodega.
5 meses de guarda en bodega.

Alcohol: 14,00 %
Acidez Total: 5.58 g/l
Azúcar Residual: 1.74 g/l