



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

"CEPAS QUE CUENTAN HISTORIAS"

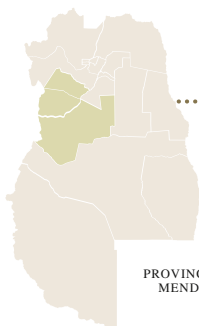
Cada botella es una ventana única, una invitación a explorar y disfrutar variedades en su máxima expresión.

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

Valle de Uco, Mendoza, Argentina.



PROVINCIA DE MENDOZA



Notas de cata:

Vista: Amarillo pálido, brillante con tonos verdosos.

Nariz: Gran expresión varietal, delicado y refrescante, con notas a flores blancas, durazno, pera y lima.

Boca: Buen equilibrio de acidez, jugoso, con un final persistente.

Servicio

8° - 10°C

Enóloga

Victoria Prandina

Variedad

Chardonnay

Clima y suelo

La gran amplitud térmica (15° C), favorece la síntesis de polifenoles, con lluvias anuales de 200 mm y más de 250 días soleados al año generan excelentes condiciones para el desarrollo de uvas sanas y de calidad. El suelo es pedregoso, de arena gruesa mezclada con algo de limo.

Cosecha

Manual en cajas de 15 Kg.

Proceso de vinificación

Despalillado, maceración en prensa durante 6 hs. Prensado suave y lento. Desborre estático durante 24 horas con frío. Fermentación alcohólica a temperaturas entre 14°-15° C, con levaduras seleccionadas y nutrición compleja.

Estabilización en frío y filtración.

Crianza

No posee paso por barrica ni guarda.

Alcohol: 12% Vol
Acidez Total: 6 g/l Azúcar
Residual: 1.5 g/l

