



ALTIERI

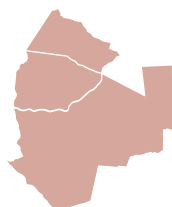
FAMILY WINERY

VINORUM

"CEPAS QUE CUENTAN HISTORIAS"

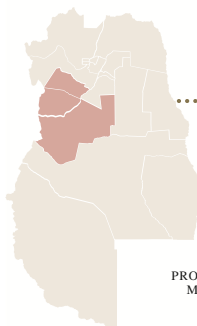
Cada botella es una ventana única, una invitación a explorar y disfrutar variedades en su máxima expresión.

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



Servicio

8° - 10°C

Enóloga
Victoria Prandina

Variedad

Pinot Noir

Clima y suelo

Temperaturas promedio de 14° C, gran amplitud térmica, lluvias anuales de 200 mm y más de 250 días soleados al año, excelentes condiciones para el desarrollo de uvas sanas y de calidad. El suelo es pedregoso, de arena gruesa mezclado con algo de limo. Nivel de drenaje alto.

Cosecha

Manual en cajas de 15 Kg.

Proceso de vinificación

Prensado neumático a bajas presiones, control de pH y color en el escurrido. Desborre estático durante 24 horas con frío. Fermentación alcohólica a una temperatura entre 13°-15° C, con levaduras seleccionadas y nutrición compleja. Estabilización en frío. Filtración.

Crianza

No posee paso por barrica ni guarda.

Alcohol: 12,5%
Acidez Total: 5.5 g/l Azúcar
Residual: 1.8 g/l

Notas de cata:

Vista: Rosa tenue con destellos sutiles de color salmón.

Nariz: Fresco, sutil y elegante, con notas silvestres a rosa mosqueta, cereza madura, granada y bayas de enebro.

Boca: Armónico, excelente equilibrio en acidez, jugoso y fresco.

