



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 tintes negros, denso en copa.

Nariz: Aparecen notas a confituras de ciruela, frutos rojos y negros y una elegante vainilla.

Boca: De textura aterciopelada, acidez equilibrada, con un final amable y persistente.



Servicio

16° - 17°C

Enóloga

Victoria Prandina

Variedad

100% Malbec

Clima y suelo

Clima seco continental con gran exposición solar, apropiado para la perfecta maduración de las uvas. Suelo compuesto por limo y arena fina.

Riego por goteo.

Cosecha

Manual, en cajas de 15 kg

Proceso de vinificación

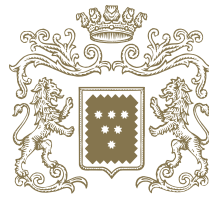
Selección de racimos, selección de granos, maceración fría con la piel por 6 días a 10°C. 15 días de fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a 25°C. Uso de levaduras seleccionadas.

Maceración post-fermentativa con lías por 5 días. 4 Trasiegos durante el año. Fermentación láctica 100% natural.

Crianza

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

Alcohol: 14,3 %
Acidez Total: 5.68 g/l
Azúcar Residual: 2.23 g/l



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM



PROVINCIA DE MENDOZA



Vineyard

Perdriel, Lujan de Cuyo, Mendoza (average altitude: 950 masl).

Tasting notes:

Appearance: Purplish red, attractively eye-catching in the glass.

Nose: Notes of ripe plums, red fruits, black figs and the elegance of vanilla.

Palate: Smooth velvety texture, balanced acidity and a soft and gentle ending.



Serving

16° - 17°C

Winemaker

Victoria Prandina

Varieties

100% Malbec

Climate and soil

Dry continental climate with great exposure to the sun, which is suitable for the perfect grape ripening. Soil made of silt and sand. Drip irrigation.

Harvest

Manual in 15 kg crates

Vinification

Selection of bunches and grapes. Cold pre-fermentative maceration for 6 days to extract primary aromas at 10 °C. Alcoholic fermentation with selected yeasts and complex nutrition. Fermentation temperature between 24 °C and 26 °C. Post-fermentative maceration in contact with the lees for 5 days. The wine is then racked to the barrels. Malolactic fermentation with 100-percent natural indigenous bacteria.

Ageing

12 months in 100-percent French oak barrels (medium toast).
12 months ageing in underground wine cellars.

Alcohol: 14,3 %
Total Acidity: 5,68 g/l
Residual Sugar: 2,23 g/l