



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: Color rojo profundo con reflejos violáceos.

Nariz: Aromas que recuerdan a frutos negros, mix de pimientas y una nota mineral ahumada. La influencia del roble se manifiesta en vainilla y tabaco.

Boca: Textura carnosa, con taninos pulidos, que aportan una sensación aterciopelada. La acidez ofrece frescura y vivacidad. Final de boca complejo y amable.

Servicio

16°- 17°C

Variedad

Cabernet Franc

Suelo

Suelo compuesto por limo y arena fina. Riego por goteo que nos permite un uso y aprovechamiento eficiente del agua.

Clima

Clima seco continental con gran exposición solar, apropiado para la perfecta maduración de las uvas. Frío en invierno, con nevadas ocasionales y templado en verano pero con noches frescas. Precipitación media anual 230mm.

Cosecha

Manual, en cajas de 15 kg

Proceso de vinificación

Selección de racimos y de granos. Maceración prefermentativa a 8°C por 8 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 10 días, luego trasiego a barricas. Fermentación maloláctica con bacterias nativas. Estabilización, filtración y embotellado.

Crianza

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

Alcohol: 13,8%
Acidez Total: 5,76 g/l
Azúcar Residual: 2,27 g/l