



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

CALLE BRANDSEN

“La calle donde late el corazón del vino argentino”.

*Bajo la sombra de los árboles que custodian el paso del tiempo y con la imponente Cordillera de los Andes en el horizonte, nace **Calle Brandsen**. Una línea de vinos que celebra la pureza del varietal en su máxima expresión, sin intervención de la madera, permitiendo que el terroir se manifieste con autenticidad y precisión.*



PROVINCIA DE
MENDOZA



Viñedo “Finca Las Marías”

Perdriel, Lujan de Cuyo, Mendoza (altitud media: 950 msnm).

Notas de cata:

Vista: Color rojo rubí brillante.

Nariz: Aromas que recuerdan a frutos rojos y negros, con notas sutiles a pimienta blanca.

Boca: Taninos suaves y dulces, con buena estructura.



**Cabernet
Sauvignon**

Servicio:
16° -17°C



Bodega
y viñedo sustentable

Suelo

Suelo de origen aluvional, franco-limo-arcilloso con presencia de piedra que favorece el drenaje.
Riego: por goteo.

Clima

Clima: Seco continental. Frío en invierno, con nevadas ocasionales y templado en verano, con amplitud térmica entre el día y la noche.
Lluvias: 230 mm

Cosecha

Manual en cajas de 15 Kg.

Proceso de vinificación

Selección de racimos y de granos.
Maceración prefermentativa en tanques de acero inoxidable a 8°C por 3 días.
Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y nutrición compleja a 24°C.
Maceración postfermentativa durante 3 días.
Fermentación maloláctica con bacterias nativas.
Estabilización, filtración y embotellado.

Crianza

Estiba en cava subterránea.

Alcohol: 14 ,00%
Acidez Total: 5.64 g/l
Azúcar Residual: 2.55 g/l

