



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

En homenaje a nuestra histórica casa patronal, reconocida por los habitantes del lugar como el "Chateau de la Calle Brandsen", hemos dado vida a esta etiqueta que rinde homenaje a su legado perdurable.

RED BLEND

50% Malbec, 25% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon



PROVINCIA DE
MENDOZA



Viñedo "Finca Las Marías"

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

Notas de cata:

Vista: Rojo granate con tintes negros, brillante, atractivo en copa.

Nariz: Aromas a frutos rojos, hierbas, con sutiles notas a especias y chocolate.

Boca: Sutil dulzura del roble francés. Tanino firme y jugoso, con gran estructura.



Malbec
Syrah
Cab. 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.
Fermentación de los componentes por separado.
Maceración prefermentativa a 8°C por 7 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 6 días, luego trasiego a barricas. Fermentación maloláctica con bacterias nativas. Corte en tanque. Estabilización, filtración y embotellado.

Crianza

12 meses de crianza en barrica de roble francés de 225 lts tostado medio.
Estiba en cava subterránea.

Alcohol: 13,80%
Acidez Total: 5.70g/l
Azúcar Residual: 2.15 g/l

