



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

Un homenaje a nuestra herencia, narrando un legado de generaciones y la pasión por la viticultura convertida en arte. Un testimonio de la conexión profunda con la tierra y el arte de la vinificación.

*Este **Blend** expresa la energía inigualable de los radiantes días de sol mendocino. La frutuosidad del Malbec y la sutileza del Cabernet Franc se complementan creando una experiencia gustativa inolvidable.*



PROVINCIA DE
MENDOZA



Viñedo "Finca Las Marías"

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

Notas de cata:

Vista: Intenso color rojo granate con matices violáceos.

Nariz: Aromas profundos a fruta negra, con notas a ciruelas, cerezas y apreciables notas especiadas.

Boca: Equilibrado en estructura, con taninos maduros y aterciopelados. Final untuoso y persistente



**Malbec -
Cabernet
Franc**

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 en tanques de acero inoxidable. 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

18 meses en barrica 100% roble francés tostado medio.

12 meses de guarda en bodega.

Alcohol: 13,80 %

Acidez Total: 5,70 g/l

Azúcar Residual: 2,22 g/l

