



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

*Una mujer de profunda reflexión que representa el espíritu de quienes lideran nuestra bodega.
En su mente se entrelazan la complejidad y elegancia de los matices aromáticos de este
Malbec.*



PROVINCIA DE
MENDOZA



Viñedo "Finca Las Marías"

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

Notas de cata:

Vista: Rojo violáceo, brillante y vivaz.

Nariz: Notas a flores de violeta, ciruelas, frutos rojos, moras, arándanos.

Boca: Enérgico, fresco y persistente.



Malbec

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: 5.85 g/l

Azúcar Residual: 2.60 g/l

