



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

Donde reina el Sol....nace este Cabernet Sauvignon con tipicidad y alma de terroir.

Proveniente de un viñedo propio, este vino refleja la identidad única de su origen. Cultivado bajo normas de sustentabilidad y con un minucioso cuidado en cada proceso vitivinícola, expresa con fidelidad las características del lugar y la nobleza de su varietal.



PROVINCIA DE
MENDOZA



Viñedo "Finca Las Marías"

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

Notas de cata:



Vista: Rojo intenso con matices oscuros.

Nariz: Predominan frutos negros como casis y moras, con notas a pimiento rojo. Su crianza en roble aporta capas de complejidad de café tostado y vainilla.

Boca: Estructura robusta y bien definida, con taninos firmes y longevos. Acidez balanceada, con final largo y sostenido.

**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 a 8°C por 8 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 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.
Estiba en cava subterránea.

Alcohol: 14,00%
Acidez Total: 5.36 g/l
Azúcar Residual: 1.89 g/l

