



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

*Las raíces de este vino, como las de Don Victorio Altieri, se bunden en la historia, reflejando esfuerzo, perseverancia y autenticidad. Cada copa rinde homenaje a quienes, con trabajo incansable, han dejado una huella imborrable en su camino. Nuestro **vino ícono**, está impregnado de personalidad y carácter, se destaca por su fuerza y vigor.*



PROVINCIA DE
MENDOZA



Viñedo "Finca Las Marías"

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

Notas de cata:

Vista: Rojo intenso con tintes negros.



Nariz: Vibrante exhibición de frutos negros, arándanos, chocolate y vainilla, complementados por sutiles notas minerales ahumadas.

Boca: De entrada dulce, con taninos sedosos que conducen a un final armonioso.

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 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 10 días, luego trasiego a barricas de 225 lts.
Fermentación maloláctica con bacterias nativas.
Estabilización, filtración y embotellado.

Crianza

18 meses en barrica 100% roble francés tostado medio.
12 meses de guarda en bodega.

Alcohol: 14 ,00%
Acidez Total: 5.85 g/l
Azúcar Residual: 1.65 g/l