



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** revela lo mejor de cada uno de sus componentes. La complejidad del Cabernet Sauvignon se entrelaza con la distinción del Cabernet Franc, otorgando un carácter vibrante y una elegancia inigualable, con taninos robustos y seductores.*



PROVINCIA DE
MENDOZA



Viñedo "Finca Las Marías"

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

Notas de cata:

Vista: Rojo carmesí con tintes negros, atractivo y denso en copa.

Nariz: Es complejo, fusionan notas a higos y frutos negros, mix de pimientas, Con una sutil nota a especias ahumadas y vainilla.

Boca: Es vibrante, con gran estructura. Taninos robustos y seductores. Final persistente y sedoso.



**Cab Sauvignon -
Cab 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: 14,00%

Acidez Total: 6.22 g/l

Azúcar Residual: 2.17g/l

