



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

Donde reina el Sol....nace este Malbec 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, Luján de Cuyo, Mendoza (altitud media: 950 msnm).

Notas de cata:

Vista: Rojo granate con tintes violáceos.

Nariz: Notas a ciruelas, higos y moras. Su crianza en roble le aporta notas a coco, tabaco y caramelo.

Boca: Amplio, estructurado, con buen balance de acidez. Largo final.



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 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 de 225 lts tostado medio.
Estiba en cava subterránea.

Alcohol: 14,00 %
Acidez Total: 5.36 g/l
Azúcar Residual: 1,94 g/l




VINORUM

SINGLE VINEYARD

MALBEC

LUJÁN DE CUYO
MENDOZA, ARGENTINA

ALTIERI
FAMILY WINERY



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

Inspired by the Latin phrase “Vinum Regum, Rex Vinorum,” which evokes the idea of a wine worthy of crowns and thrones, we created this Malbec that showcases excellence, elegance, and a true passion for winemaking.

This wine is a testament to our dedication, a tribute to the passion for wine that shines through in every detail.



PROVINCIA DE
MENDOZA



Vineyard “Finca Las Marías”

Finca “Las Marías” Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza (average altitude: 950 masl).

Tasting notes:

Appearance: Garnet red with violet hues.

Nose: Stewed plum, fig, and blackberry notes. Oak aging adds hints of coconut, tobacco, and caramel.

Palate: Broad and structured, with good acidity balance. Long finish.



Variety

Malbec


VINORUM
SINGLE VINEYARD
MALBEC

LUJÁN DE CUYO
MENDOZA, ARGENTINA

ALTIERI
FAMILY WINERY



Sustainable Winery
and Vineyard

Soil

Alluvial origin, sandy-loam to silty-loam texture with the presence of stones that enhance drainage.
Irrigation: Drip irrigation.

Climate

Dry continental climate, cold in winter with occasional snowfalls, and warm in summer with wide thermal amplitude between day and night.
Rainfall: 230 mm/year

Harvest

Manual harvest in 15 kg boxes.

Winemaking Process

Cluster and berry selection.
Cold pre-fermentation maceration at 8°C for 8 days in stainless steel tanks.
Alcoholic fermentation between 24° and 26°C with selected yeasts and complex nutrition.
Post-fermentation maceration in contact with lees for 10 days, followed by racking to barrels.
Malolactic fermentation with native bacteria.
Stabilization, filtration, and bottling.

Aging

12 months in 225-liter French oak barrels with medium toast.
Aged in the winery's underground cellar.

Alcohol: 14.00%
Total Acidity: 5.36 g/l
Residual Sugar: 1.94 g/l