



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

Donde reina el Sol....nace este Cabernet Franc 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 profundo con reflejos violáceos.

Nariz: Aromas que recuerdan a frutos negros, pimienta negra y una nota mineral ahumada. Su crianza en roble aporta aromas a vainilla y tabaco.

Boca: Textura carnosa, con taninos pulidos, sensación aterciopelada. La acidez ofrece frescura y vivacidad. Final de boca amable y prolongado.

**Cabernet
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.

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: 5.69 g/l

Azúcar Residual: 2,27 g/l

