



# ALTIERI

FAMILY WINERY

## WINEMAKER'S SELECTION



### VIÑEDO

Perdriel, Lujan de Cuyo, Mendoza (altitud media: 850 msnm).



PROVINCIA DE  
MENDOZA



### NOTAS DE CATA:

**VISTA:** rojo intenso, con tintes violáceos, denso y brillante en copa.

**NARIZ:** guindas y frambuesa con una nota de humo marcan la nariz de este gran vino.

**BOCA:** denso en boca, refrescante, acidez equilibrada, final largo y jugoso.

GRADUACIÓN  
13,5% Vol.

SERVICIO  
16° - 17°C

ENÓLOGA  
*Victoria Prandina*

VARIEDAD  
Malbec - Tannat

#### CLIMA Y SUELO

Compuesto por limo y arena fina, riego por goteo. Seco continental con gran exposición solar, apropiado para la perfecta maduración de las uvas.

#### COSECHA

Manual en cajas de 15 Kg, con rendimientos de 5.000 Kg /Ha.

#### PROCESO DE VINIFICACIÓN

Selección de racimos, selección de granos, maceración fría con la piel por 8 días a 10°C. 15 días de fermentación alcohólica en pequeños tanques de acero inoxidable a 25°C.

Uso de levaduras seleccionadas, post maceración con lías por 10 días. Fermentación malo láctica 100% natural. 4 trasiegos durante el año.

#### PASO POR BARRICA Y GUARDA

6 meses 100% barrica de roble francés tostado medio. 8 meses de guarda en bodega.

Alcohol: 13,5 % Vol (20°)  
Acidez Total: 6 g/l  
Azúcar Residual: 1.8 g/l

