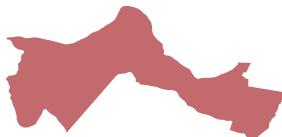




ALTIERI

FAMILY WINERY

WINEMAKER'S SELECTION



VIÑEDO

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



PROVINCIA DE MENDOZA



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.

NOTAS DE CATA:

VISTA: rojo intenso, con tintes violáceas, 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.

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
Azaúcar Residual: 1,8 g/l

