



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

VINORUM ROUGE



Viñedo

Luján de Cuyo, Mendoza,
Argentina.



PROVINCIA DE
MENDOZA



Notas de cata:

Vista: rojo violáceo, brillante
y vivaz.

Nariz: con gran expresión
aromática, aparecen notas a
mora, arándanos y sutil
mixtura de pimientas.

Boca: enérgico, fresco y
persistente.

Graduación
14 % Vol.

Servicio
15° - 16°C

Enóloga
Victoria Prandina

Variedad
Malbec

Clima y suelo

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

Cosecha

Manual, en cajas de 15 kg.

Proceso de vinificación

Selección de racimos y granos,
maceración pre fermentativa en frío
durante 5 días. Fermentación alcohólica
con levaduras seleccionadas durante 14
días a 24°-26°C. Nutrición compleja.
Fermentación maloláctica con bacterias
indígenas. Reposo en tanques de acero
inoxidable.

GUARDA

No posee paso por barrica ni
guarda.

Alcohol: 14% Vol
Acidez Total: 5.3 g/l
Azúcar Residual: 2.0 g/l

