



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

Una mujer de profunda reflexión que representa el espíritu de quienes lideran nuestra bodega. En su mente se entrelazan la complejidad y elegancia de los matices aromáticos de este rosado de Malbec.

Malbec Rosé



Viñedo

Perdriel, Lujan de Cuyo, Mendoza
(altitud media: 950 msnm).



PROVINCIA DE
MENDOZA



Notas de cata:

Vista: Rosa pálido, atractivo y brillante.

Nariz: Notas de flores de violeta,
pomelo rosado, frambuesa y cereza.

Boca: De paso delicado y suave. La
frescura le confiere un final persistente.

Servicio

8° - 10°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 despalillado.
Prensa hidráulica a bajas presiones.
Desborre estático durante 48 hs con frío.
Fermentación alcohólica a una temperatura
entre 14°C y 15° C, con levaduras
seleccionadas y nutrición compleja.
Estabilización, filtración y embotellado.

Estiba en cava subterránea.

Alcohol: 12,3%
Acidez Total: 5.5 g/l
Azúcar Residual: 1.5 g/l

