



FAMILIA ALTIERI  
VINORUM

## BRANDSEN ESTATE MALBEC

Variedades: 100% Malbec

Datos analíticos

Alcohol: 13,5%

Azúcares totales: 2,34 gr

Anhídrido Sulfuroso total (u otro aditivo): 90 mg/Litro

Barrica: 4 meses

Botella: 6 meses

Edad del viñedo: 65 años

Altura: 1.060 metros sobre el nivel del mar

Suelo: Franco Arcilloso

Viñedos: Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

Clásico de riego por inundación. Producción media Kg. por de 5.000 hectáreas.

Elaboración: la cosecha de la uva a mano, se traslada en cajas de 20 kg en la bodega. La extracción cuidadosa de los tallos y los rodillos de molienda. La fermentación alcohólica en pequeños tanques de acero inoxidable, la adición de levaduras seleccionadas y control de la temperatura entre 27 y 29 ° C. Tiempo total de maceración: 25 días. Dos estanterías de invierno para la eliminación de borrar presionando grueso y suave

Nota de cata: De color rojo rubí, en nariz es intenso aroma a frutas rojas como ciruelas y los higos, finalmente, en la boca es agradable y taninos armoniosa, suave y persistente.

