



ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC CLÁSICO 2018 Mendoza

NOTAS DE CATA

Una cosecha marcada por el sol mendocino se refleja en el color concentrado y vivaz de este vino, un brillante rojo violáceo. En nariz, muestra una franca expresión del Malbec, caracterizada por notas de ciruelas rojas frescas, frutillas y un sutil aroma a hierbabuena. En boca presenta una gran intensidad, carácter y sedosidad, coronados por frutos rojos y una interesante nota de pimienta. Este es un vino de mucho placer, que recorre y permanece en la boca. Un clásico mendocino en una añada de excepcional calidad, que invita a acompañarlo con las clásicas carnes rojas, pastas o verduras grilladas.

COSECHA 2018

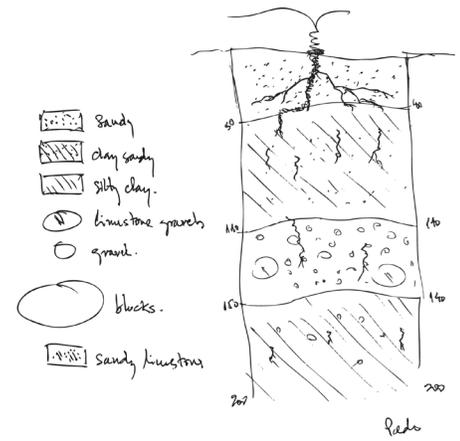
El clima en los meses previos a la cosecha fue cambiante. La primavera trajo algunas heladas tardías en Paraje Altamira, Valle de Uco, que produjeron una baja en los rendimientos de los viñedos en esta zona. A principios del verano atravesamos una ola de calor que trajo temperaturas de hasta 40°C a Mendoza. Pero durante la cosecha las condiciones climáticas fueron óptimas, muy favorables, con escasas precipitaciones que permitieron una logística fluida y muy buenos tiempos de cosecha. Fue un año de regreso a los volúmenes “normales” de Mendoza; con uvas sanas, con buena concentración y rendimientos equilibrados. Esta vendimia nos dio fruta de excelente calidad, verdaderamente fantástica.

ELABORACIÓN

Blend de uvas 100% Malbec cosechadas a mano. Uso de mesa de selección para clasificación de racimos. Las uvas de diferentes viñedos se vinifican por separado antes del blend final. La fermentación se hace en tanques de acero inoxidable por separado, entre 24°C y 28°C, durante 10 días. Fermentación exclusivamente con levadura nativa. Cada tanque se degusta 3 veces por día durante el proceso para evaluar su progreso. Madurado en cubas de cemento por un mínimo de 9 meses. No pasa por roble.

VIÑEDOS

Uvas provenientes de viñedos principalmente en Luján de Cuyo y un porcentaje menor en Valle de Uco. El clima es semi-desértico, con días calurosos y noches frescas. Elegimos suelos de muy buen drenaje, de textura limo-arenosa, con sistemas radiculares muy profundos y con una enorme capacidad de resistencia frente a olas de calor. Descartamos suelos de ripio superficial abundante, que aumenta el efecto de calentamiento del microclima alrededor de la planta y puede acelerar el periodo de maduración.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 4,95 g/l | PH: 3,9 | Azúcar Residual: 2,03 g/l
Cierre de botella: Corcho DIAM | Capacidad de botella: 750mL
Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo
Jefe de Viñedo: Juan José Borgnia

