



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC TERROIR 2019 Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Elaborado a partir de una cuidadosa selección de uvas de las terrazas más antiguas del Valle de Uco, este Malbec muestra un color rojo brillante con reflejos índigo. En nariz es intenso, con gran entrada y amplitud. Presenta aromas a ciruela, cerezas y guindas; además de notas de especias que recuerdan a canela, clavo de olor y eucalipto. Es un vino fresco, elegante, sutil y texturado. Sus taninos equilibrados brindan una sensación en boca redonda y jugosa, que da ganas de servirse otra copa! Es ideal para maridar con platos de gastronomía mediterránea y carnes rojas.

COSECHA 2019

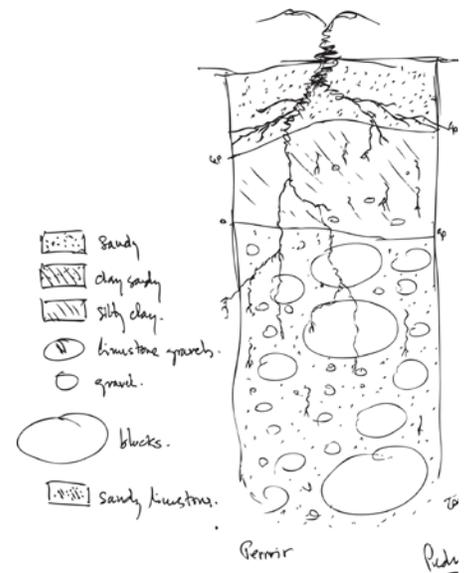
Nuestros viñedos alcanzaron un equilibrio en ésta temporada, con mejoras que veníamos evidenciando desde la temporada anterior. Desde la perspectiva climática, además de casi no tener heladas tardías, 2019 registró temperaturas máximas más calientes y mínimas más frías en comparación con datos históricos. Esta gran amplitud térmica logró una notable presencia de sabores frutales en los vinos. Las dos olas de calor en Enero, típicas de Mendoza, aportaron concentración a los mostos que, con la acidez natural que caracteriza nuestras vendimias, produjo en esta añada vinos excelentes y muy elegantes.

ELABORACIÓN

Uvas de diferentes viñedos se vinificaron por separado antes del corte final. Las uvas pasan por una doble cinta de selección y van a pequeños tanques de acero inoxidable. La fermentación se realiza con levaduras indígenas a 24-26°C, por 15 días. Cada tanque se degusta 2 veces por día durante el proceso de fermentación para evaluar su progreso. Crianza por 18 meses en piletas de cemento (75% del vino) y en foudres (toneles) de 3500 litros de roble sin tostar (25% del vino). Crianza en botella por un mínimo de 6 meses.

VIÑEDOS

100% Uvas Malbec cosechadas a mano en viñedos de alta densidad ubicados en La Consulta y 2 sub-zonas de Tupungato. Son suelos aluvionales, de grava, con presencia de piedras pero con poca presencia de carbonato de calcio.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Región: Valle de Uco, Mendoza – Argentina | Tapón: DIAM | Volumen: 750 mL
Alcohol: 13% | Acidez Total: 5,25 g/l | PH: 3,76 | Azúcar Residual: 1,8 g/l
Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold |
Agrónomos: Juan José Borgia, Victoria Maselli.

