



## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC APPELLATION ALTAMIRA 2015

Altamira, Valle de Uco, Mendoza

### NOTAS DE CATA

Fineza y estructura es una de las combinaciones más difíciles de conseguir en un vino. Este Malbec proveniente del Paraje Altamira logra esta combinación única, y nos llena de orgullo. Un vino sutil y grácil que no por eso deja de mostrar una gran complejidad. Sus aromas se van expandiendo en capas, destacando las frutas rojas en una primera aproximación. Inmediatamente empieza a desplegar aromas silvestres, con notas de rúcula y tomillo, para pasar a aromas minerales típicos de los vinos provenientes de suelos calcáreos. Estos suelos que le dan al vino esos taninos finos pero estructurados... esos taninos que son la columna vertebral de este Malbec.

### COSECHA 2015

La vendimia 2015 se puede definir cómo casi bipolar. Noviembre, diciembre y enero fueron muy cálidos, lo cual aceleró el proceso de maduración de la uva. Temperaturas altas y una maduración rápida pueden disminuir dramáticamente el nivel de acidez natural en la fruta, ya que sube la cantidad de azúcar. Para evitar esto se decidió cosechar 15 días antes de la fecha prevista. Se aprovechó una ventana de oportunidad desde mediados de febrero hasta el 23 de marzo, cosechando todo el Malbec, inclusive los de elevada altitud, climas fríos y suelos vigorosos.

### ELABORACIÓN

Las uvas son seleccionadas sobre una doble cinta y encubadas por gravedad en pequeñas piletas de concreto. Luego comienza la fermentación alcohólica con levaduras indígenas a 24°C por 15 días. En este vino no se realizan remontajes con bomba, el sombrero se mueve por pisoteo durante esta etapa. La crianza es de 18 meses en foudres de roble Francés sin tostar de 3500 litros. Luego se hace una leve filtración para no alterar la calidad del vino, antes del fraccionamiento, y se cría por 12 meses en botellas.

### VIÑEDOS

100% de este Malbec viene de las terrazas aluvionales de Altamira (1200 msnm), creadas por el Río Tunuyán. La matriz de suelo es limo-arenosa con piedras y gravas de gran tamaño cubiertas de carbonato de calcio, que ocupan un 85% del suelo, brindando al vino elegancia y mineralidad.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietal: 100% Malbec | Tapón: Corcho natural  
Volumen: 750mL | Alcohol: 14% | Acidez Total: 5.10 g/l | pH: 3.8 | Azúcar Residual: 1.89 g/l  
Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo

