

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC RESERVE 2022

Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Montaña, altitud y suelos calcáreos, hacen de este vino un Malbec con distintas capas, que se distingue por su complejidad y un muy presente carácter de lugar. Posee un color rojo profundo, con sutiles reflejos color magenta. Tiene una nariz compleja, que abarca dos grupos de aromas marcados: por un lado, un intenso perfil frutal, donde se destacan las notas de frambuesa, cassis y ciruela. Por otra parte, el perfil se vuelve hacia las notas de tomillo, manzanilla, jarilla, piedra mojada, grafito y mentol. En boca, la acidez natural es envolvente, contribuyendo a un paladar jugoso y estructurado. Los taninos tienen gran textura y la sensación de tiza en boca es alta. Tiene un largo final, con notas de fruta roja, pólvora y monte.

COSECHA 2022

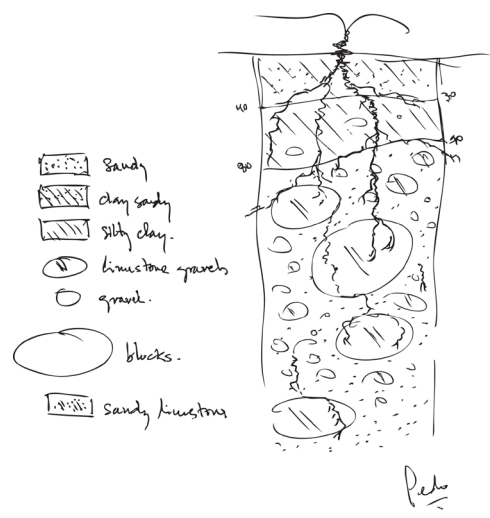
Una vendimia más corta que otras, pero no por eso menos intensa. Fue un año marcado por fuertes olas de calor, un año en el cual la madurez fisiológica se retardó un poco con respecto a la organoléptica. Nuestros trabajos en el viñedo permitieron que llegáramos al alcohol y acidez deseada justo antes de las olas de calor, preservando el carácter frutal y la tensión de la piel de las bayas. La temporada tuvo también fuertes precipitaciones, que amenazaron con retrasar la cosecha. Sin embargo, las lluvias cesaron y abrieron una ventana, justo a tiempo, para cosechar con un óptimo punto de madurez y sanidad. Los fríos de las últimas semanas les dieron el tiempo necesario a las bayas para terminar de madurar y balancear todos sus compuestos. Fue una añada con grandes concentraciones, colores y sanidad, en la que la fruta y las especias predominaron.

ELABORACIÓN

Uvas 100% Malbec cosechadas a mano, seleccionando los racimos. Durante la fermentación / maceración se realizaron remontajes breves y suaves, hasta 3 veces al día, para lograr la extracción justa de las pieles. Fermentado a 24°C con acidez natural y levaduras indígenas que le otorgan la frescura, tipicidad y vibración equilibrada. Un 75% del vino fue criado en piletas de concreto sin epoxi, mientras que el otro 25% fue criado en en toneles (foudres) de 3500 litros de roble francés sin tostar, por 15 meses. Crianza en botella por 12 meses.

VIÑEDOS

Uvas provenientes de viñedos sobre suelos calcáreos ubicados en el Valle de Uco, en nuestro viñedo Jardín de Hormigas en Paraje Altamira en un 80% y de la zona alta y aluvial de Gualtallary en un 20%. Estas terrazas presentan gravas medianas y grandes, cubiertas de pasta de carbonato de calcio, que contribuyen a la estructura, textura y retrogusto del vino.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietal: 100% Malbec | Tapón: DIAM 10
 | Volumen: 750ml | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 5,7 g/l | pH: 3,7 | Azúcar Residual: 2,1 g/l | Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.

