



ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC ORGÁNICO LA DANZA 2020 Mendoza

NOTAS DE CATA

Este es un Malbec fresco, con vida y gran vibrancia, que muestra un brillante color rojo rubí. Tiene una entrada muy intensa en nariz, con notas de frutas rojas como guindas, frambuesas y ciruelas, así como atractivos aromas a pimienta rosa y violetas. En boca la fruta toma un papel protagónico liderado por la acidez. Es un vino vertical y jugoso, con taninos amables. Una alegre expresión del Malbec, elaborado a partir de uvas orgánicas.

COSECHA 2020

La cosecha 2020 fue intensa y desafiante. Desde el punto de vista climático, este año se caracterizó por ser muy seco, con un promedio de precipitaciones por debajo de los registros históricos de Mendoza. Las temperaturas mínimas fueron las más altas de los últimos 10 años y los días fueron muy calientes, sobre todo en los meses previos a la cosecha. En consecuencia, tuvimos uvas muy concentradas y con un gran potencial de elaboración; un adelanto natural sumado a una concentración del momento de cosecha de los diferentes cuarteles. La temperatura cedió un poco en febrero, ayudando a que las bayas mantengan su frescura y a que podamos cosecharlas con las cualidades sensoriales y analíticas deseadas por el equipo.

ELABORACIÓN

Uvas orgánicas Malbec cosechadas a mano, provenientes de viñedos ubicados 80% en Luján de Cuyo y 20% en el Valle de Uco (Mendoza). Las uvas se vinifican por separado antes del blend final. La fermentación se hace en tanques de acero inoxidable por separado, entre 24°C y 26°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 concreto por 6 meses. No pasa por roble.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Malbec | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 5,02 g/l | PH: 3,78 | Azúcar Residual: 2,1 g/l | Cierre de botella: DIAM | Capacidad de botella: 750mL | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli.