

ALTOS LAS HORMIGAS LA DANZA CORTE 2021 Mendoza

NOTAS DE CATA

Este rico blend de uvas tintas con un refrescante porcentaje de uvas blancas es un vino de placer y muy fácil de beber. Muestra un color rojo bordó con reflejos violetas. Tiene una nariz compleja, muy frutada, con notas a cereza y ciruela. También se aprecian aromas a tomillo, pimienta negra en grano y aceitunas. En boca tiene entrada texturada y frutal, con una acidez equilibrada que brinda una sensación de gran frescura. Es un vino vertical en el paladar, con taninos integrados a la acidez y sucrosos en el final. Es un excelente acompañamiento de platos de comida mediterránea, especialmente aquellos a base de berenjenas y tomate, pero también puede ser disfrutado solo.

COSECHA 2021

La temporada comenzó con una primavera seca y fresca, lo que favoreció los buenos cuajes en el viñedo. El verano se caracterizó por las temperaturas moderadas y gran cantidad de precipitaciones en febrero y marzo, los meses en los que se lleva a cabo la vendimia. Hacia el final de la cosecha las precipitaciones disminuyeron y las temperaturas no tuvieron grandes picos, se mantuvieron moderadas y estables, manteniendo la turgencia de la baya y evitando descriptores sobre-maduros. Estas condiciones decantaron en vinos con mucha frescura y expresión aromática, intensidades de color elevadas, taninos elegantes y una gran estructura.

ELABORACIÓN

Blend de uvas Bonarda, Malbec y Semillón, todas cosechadas a mano. Uso de mesa de selección para clasificación de racimos. Las uvas Malbec y Semillón se cosechan temprano y se co-fermentan, para suavizar los taninos, resaltar aromas y complejizar la nariz. La Bonarda se vinifica por separado, antes del blend final que se realiza unos meses antes de embotellar para mantener la frescura de los componentes. 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 2 veces por día durante el proceso para evaluar su progreso. Madurado en cubas de concreto por un mínimo de 9 meses. No pasa por roble.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Blend: 48% Bonarda - 45% Malbec - 7% Semillón | Tapón: DIAM 3 | Volumen: 750ml | Alcohol: 13% | Acidez Total: 5,47 g/l | pH: 3,66 | Azúcar Residual: 2,43 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli.

