



ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC LA DANZA 2021 Mendoza

NOTAS DE CATA

Presenta un brillante color rojo violáceo. En nariz abundan las notas a frutos rojos, especialmente a cereza, frutilla, ciruelas, así como las notas a frutos secos, nueces. En boca es jugoso, con una frescura dada por su acidez equilibrada. Tiene buen volumen en el paladar, es muy frutado y posee un largo y sabroso final. Es un vino muy gastronómico, ideal para acompañar las clásicas carnes rojas, pastas o una picada.

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 100% Malbec cosechadas a mano, todas provenientes de diferentes viñedos de 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. Madurado en cubas de concreto por 6 meses. No pasa por roble.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Malbec | Alcohol: 13,2% | Acidez Total: 5,65 g/l | PH: 3,6 | Azúcar Residual: 1,9 g/l | Cierre de botella: DIAM | Capacidad de botella: 750mL | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgia, Victoria Maselli.