

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC LA DANZA 2022 Mendoza

NOTAS DE CATA

La Danza es un vino de placer, fresco y sabroso. Muestra un color bordó con tintes violáceos. En la nariz se percibe mucha fruta, con notas de ciruela y cáscara de mandarina, así como también notas de tapenade, pimienta blanca y anís. En el paladar, sus taninos equilibrados y acidez envolvente le dan una sensación de boca jugosa, sucrosa. El final es largo y frutado. Es un vino muy gastronómico, ideal para acompañar las clásicas carnes rojas, pastas o una picada.

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

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

Varietal: 100% Malbec | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 5,85 g/l | PH: 3,7 | Azúcar Residual: 2,43 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.

