

ALTOS LAS HORMIGAS TINTO 2023

Mendoza

Tinto es un homenaje a los tradicionales vinos italianos de “mezcla de campo”. Estos vinos se elaboraban haciendo un corte de distintas variedades que provenían todas de una misma parcela de viñedo, crecían juntas y se elaboraban juntas. Nuestro Tinto es un blend de Malbec, Bonarda y Semillón; un corte en el que combinamos variedades tintas y blancas, para lograr un vino de gran tomabilidad, una celebración de su tierra de origen.

NOTAS DE CATA

Tiene un color rojo rubí con brillantes reflejos rojizos. En una primera aproximación en nariz se perciben principalmente notas de grafito, pólvora, guinda y eucalipto. A medida que el vino se va abriendo, surgen aromas muy frutados, de cerezas, ciruelas y futas rojas, así como notas de hierbas de campo y jarilla. Se siente también una nota floral, de flor de orégano. En boca es un vino muy texturado, vibrante y jugoso, de gran tomabilidad. Tiene taninos presentes y un final de boca largo, lleno de notas de guinda y laurel. Es un excelente acompañamiento de platos de comida mediterránea, especialmente aquellos a base de berenjenas y tomate, pero también puede ser disfrutado solo.

COSECHA 2023

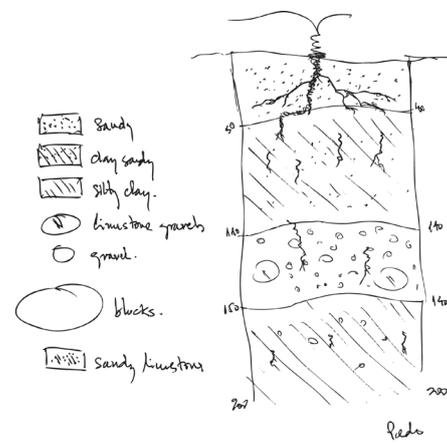
Esta añada se caracterizó por algunos fenómenos climáticos más extremos. El comienzo de la primavera fue fresco y con algunas precipitaciones, pero al final de octubre hubo una fuerte helada que afectó toda la región. Llegando al final de la primavera comenzó una serie de olas de calor que durarían hasta el final de la cosecha. La situación fue diferente en Luján de Cuyo y en el Valle de Uco. En Luján, la ola de calor se mantuvo. En cambio, en el Valle, llovió durante unos días, lo que amortiguó el avance de la madurez de las uvas. La cosecha temprana fue decisiva para mantener el estilo de la bodega. Más allá de los desafíos de la cosecha, esta suma de condiciones generó vinos de gran concentración en boca, verticalidad y gran textura.

ELABORACIÓN

Blend de uvas tintas (Bonarda, Malbec) y blancas (Semillón). Las uvas Malbec y Semillón se cosechan temprano y se co-fermentan, para intensificar la acidez logrando jugosidad y crocancia, complejizar la nariz y resaltar aromas. 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. Madurado en cubas de cemento por un mínimo de 9 meses. No pasa por roble.

VIÑEDOS

Uvas Bonarda y Malbec provenientes de viñedos principalmente de Luján de Cuyo y un porcentaje menor de Medrano. El Semillón proviene del Valle de Uco. El clima es semi-desértico, con días calurosos y noches frescas. Elegimos suelos de muy buen drenaje, con sistemas radiculares muy profundos y con una enorme capacidad de resistencia frente a olas de calor. Descartamos suelos de ripio superficial abundante, que aumenta el efecto de calentamiento del microclima alrededor de la planta y puede acelerar el periodo de maduración.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Blend: 50% Malbec - 42% Bonarda - 8% Semillón | Tapón: DIAM 3 | Volumen: 750ml | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 5,02 g/l | pH: 3,7 | Azúcar Residual: 2,14 g/l | Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.

