



## **ALTOS LAS HORMIGAS ORGANIC MALBEC LA DANZA 2021 Mendoza**

### **NOTAS DE CATA**

Este es un Malbec vibrante, con un vivaz color púrpura brillante. Audaces aromas inundan la nariz, con notas de ciruelas, especias, hierbas y menta. Fruta fresca en boca, con un buen agarre y una acidez equilibrada. Es un vino vertical, sabroso y jugoso, con taninos amables. Una expresión moderna del Malbec, elaborado 100% con uvas orgánicas.

### **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**

Uvas orgánicas 100% Malbec cosechadas a mano. Uso de mesa de selección para clasificación de racimos. La fermentación se hace en tanques de acero inoxidable a 26°C, durante 10 días. Fermentación exclusivamente con levadura nativa, para potenciar la expresión del viñedo del que proviene la uva. Madurado en cubas de concreto por 9 meses. No pasa por roble.

### **INFORMACIÓN TÉCNICA**

Variedad: 100% Malbec | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 5,5 g/l | PH: 3,65 | Azúcar Residual: 2,5 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.