

JARDIN DE HORMIGAS

PARAJE ALTAMIRA-MENDOZA



ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC JARDIN DE HORMIGAS METEORA 2022 Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Muestra un brillante color rojo rubí claro con reflejos magenta. En nariz, empieza mineral, un poco reductivo, con sutiles notas de pólvora y yeso. A medida que se va abriendo, aparecen los aromas a fruta azul, cassis, con sutiles notas de frambuesas y granada. Los aromas del jardín están presentes en las notas de jarilla, flor de chañar, tiza y el carácter ferroso. Finalmente, surgen los aromas a tapenade, fruta crujiente ácida y cáscara de mandarina. En el paladar, entra fresco y vibrando. Se puede sentir la mineralidad de tiza en el frente de la boca. Es muy texturado y salino. La frescura se mantiene en el final de boca, largo y persistente.

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.

TERROIR Y ESTRUCTURA DE SUELO

Uvas 100% Malbec provenientes de las parcelas 7, 9, 11 y 12 de nuestro viñedo Jardín de Hormigas, ubicado en Paraje Altamira (Valle de Uco), a 1200 metros sobre el nivel del mar. El viñedo completo está certificado orgánico, con manejo sustentable y el foco puesto en la biodiversidad, en donde – siguiendo la filosofía de Alan York – las uvas no son el producto de una planta sino de un ecosistema.

ELABORACIÓN

Vinificado en cubas de concreto sin epoxi, con levaduras nativas y un 15% de racimo entero en capas, un 10% abajo y un 5% arriba. La temperatura durante todo el proceso fue de 22° C. La crianza se llevó a cabo en concreto por 15 meses. Una vez embotellado, se realizó una crianza larga en botella para acompañar la oxidación de una añada cálida y afinar la boca con menos oxígeno.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietal: 100% Malbec | Tapón: Corcho DIAM | Volumen: 750ml | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 6,15 g/l | PH: 3,64 | Azúcar Residual: 2,3 g/l | Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.

