

ALTOS

LAS HORMIGAS

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

NOTAS DE CATA

En esta segunda añada de nuestro vino "Jardín de Hormigas Los Amantes" nos encontramos sorprendidos de cómo un pedazo de tierra tan pequeño puede enseñarnos tantas cosas. Elaborado íntegramente con uvas orgánicas cosechadas en el cuartel "Los Amantes" de nuestro viñedo Jardín de Hormigas, es un Malbec que traspasa la variedad para ser un fiel exponente de esta parcela excepcional.

Tiene un color rojo violáceo traslúcido, con brillantes tintes de color rubí. En nariz, se va abriendo de a poco, mostrando una gran complejidad aromática, con varias capas. Exhibe notas de pólvora, grafito, bosque, guinda, cereza fresca, mentol, cassis, trufas, resina de pino, jarilla, pimienta blanca, flor de Melisa, todo acompañado de un dejo balsámico y una sensación general en nariz que remite a lo terroso y a la tiza. En boca se despliega en forma de abanico, con una entrada vertical, fina, que luego se expande a medida que transita el paladar. Es un vino etéreo, que avanza *in crescendo*, amplio, crujiente, jugoso y con gran grip. La sensación en boca está marcada por su mineralidad, acidez equilibrada y vertebral, y sus taninos de grano fino. Tiene un final frutado, balsámico y persistente, que demuestra la pureza de su lugar de origen.

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.

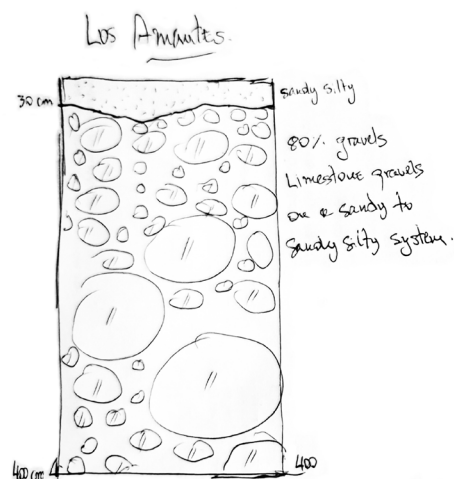
TERROIR Y ESTRUCTURA DE SUELO

Uvas provenientes de una pequeña parcela de un poco más de 1 hectárea (cuartel 15), en el sector sur de nuestro viñedo Jardín de Hormigas, ubicado en Paraje Altamira (Valle de Uco), a 1200 metros sobre el nivel del mar. El sector sur es muy particular debido a la heterogeneidad de los perfiles de suelo generados por la corriente de los ríos que formaron el abanico aluvial. En ésta parcela el perfil de suelo está compuesto por 80 centímetros de limo con carbonato de calcio disuelto y, a partir de ahí, grandes rocas de granito con calcáreo asociado.

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

El cuartel fue cosechado en un punto de madurez ideal para nuestro Jardín, en el cual la acidez natural tomó un gran protagonismo. Vinificado durante 25 días en cubas de concreto sin epoxi, con levaduras nativas y un 15% de racimo entero. La temperatura durante todo el proceso fue de 24° C, con el objetivo de mantener la pureza de los aromas del viñedo. Criado en toneles de roble francés sin tostar de 3500 litros, durante 12 meses. Se embotelló con una leve filtración para dar comienzo a una segunda guarda de 12 meses en botella.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietal: 100% Malbec | Tapón: Corcho DIAM |
Volumen: 750ml | Alcohol: 13,9% | Acidez Total:
5,3 g/l | PH: 3,69 | Azúcar Residual: 1,8 g/l |
Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra,
Federico Gambetta, Victoria Maselli.