



**ALTOS**  
LAS HORMIGAS

## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC APPELLATION 2020 Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza

### NOTAS DE CATA

Esta cosecha de nuestro Malbec de Paraje Altamira fue elaborada íntegramente con uvas de nuestro viñedo Jardín Altamira. Allí, los suelos colmados de grandes piedras cubiertas de carbonato de calcio son el sustento de viñas que conviven con flora y fauna autóctona, en un ecosistema que fomenta la biodiversidad. Este viñedo está completamente certificado orgánico.

Este vino presenta un color bordó intenso, con brillantes matices rojizos. Un vino perfumado, con notas de frutas negras, como la ciruela, y florales, como el jazmín de lluvia y rosas blancas. La nariz también muestra aromas en los que se percibe el terroir de Paraje Altamira en su esencia: piedras mojadas, grafito, jarilla, coirón y notas salinas inundan la nariz. En el paladar, tiene una entrada elegante, con una concentración fina y vertical. Es un vino largo en boca, con un equilibrio perfecto entre los taninos calcáreos y la acidez. Posee la intensidad y estructura necesarias para evolucionar maravillosamente en botella.

### COSECHA 2020

Este año se caracterizó por ser muy seco, con un promedio de precipitaciones por debajo de los registros históricos de Mendoza. Las temperaturas mínimas fueron las más altas de los últimos 10 años y los días fueron muy calientes, sobre todo en los meses previos a la cosecha. En consecuencia, tuvimos uvas muy concentradas y con un gran potencial de elaboración. Febrero trajo días más frescos, en los que optimizamos la logística de cosecha y logramos recolectar las uvas en el momento óptimo de madurez. A principios de marzo ya estaba toda la uva en la bodega.

### ELABORACIÓN

Las uvas son seleccionadas sobre una doble cinta y encubadas por gravedad en pequeñas piletas de concreto sin epoxi. Allí se produce la fermentación alcohólica, con levaduras indígenas, a 26°C por 25 días. 30% de raspón durante la maceración. Mínima intervención enológica. A este vino no se le realizan remontajes con bomba, ya que durante esta etapa el sombrero se mueve por piggeage, 2 veces por día. La crianza es de 20 meses, 50% en piletas de concreto y 50% en foudres de roble francés sin tostar de 3500 litros. Antes del fraccionamiento se hace una leve filtración para no alterar la calidad del vino, y luego se cría por 6 meses en botellas.

### VIÑEDOS

Uvas orgánicas 100% de nuestro viñedo *Jardín Altamira*, ubicado en Paraje Altamira, Valle de Uco, a 1.200 msnm. Las uvas provienen de polígonos con gran presencia de rocas de granito con carbonato de calcio asociado, y con perfiles de limo con calcáreo disuelto. Éste viñedo se caracteriza por las piedras y gravas de gran tamaño cubiertas de carbonato de calcio, que ocupan un 85% del suelo, brindando al vino elegancia y mineralidad.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Malbec | Tapón: Corcho DIAM 30 | Volumen: 750ml | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 5,6 g/l | pH: 3,7 | Azúcar Residual: 2,1 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli.

