



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC APPELLATION 2021 Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Este Malbec de Paraje Altamira fue elaborado íntegramente con uvas de nuestro viñedo Jardín de Hormigas. 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 100% certificado orgánico. La 2021 es la segunda cosecha que proviene completamente de este viñedo.

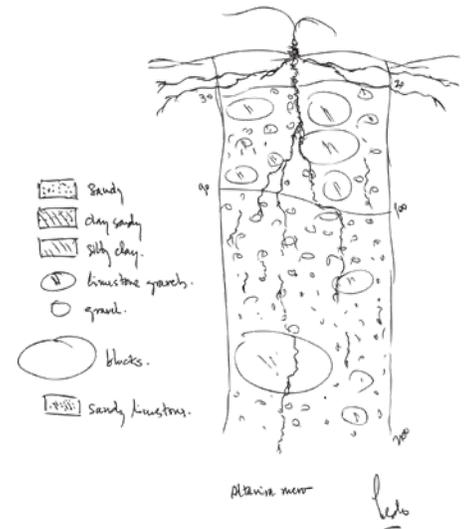
Muestra un color rojo brillante, puro y muy vivaz, como lo es éste vino. En nariz es complejo; presenta notas frutales, de frutas azules, arándanos, casis, y algo de cereza. Luego van apareciendo las notas de jarilla, piedra mojada, violetas, cáscara de naranja y pimienta blanca. En boca tiene una entrada protagonista. Los suelos calcáreos de este viñedo se muestran en el vino como una sensación de boca eléctrica. La sensación en boca es al mismo tiempo reductiva, como pólvora, resultando en un Malbec con mucho *grip* (agarre en boca), poder y fuerza. Tiene una gran textura y taninos elásticos. El final es largo, insiste con marcadas notas de fruta, cal y hierbas.

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.

VIÑEDOS

Uvas orgánicas 100% provenientes de dos cuarteles particulares del viñedo Jardín de Hormigas, ubicado en Paraje Altamira, Valle de Uco, a 1.200 msnm. Uno de ellos presenta suelos con 0,8 m. de limo con calcáreo disuelto, y luego granito con capas de carbonatos. El otro tiene 10 cm. de limo y arcilla y luego mucha grava con carbonatos asociados. Éste viñedo, manejado con viticultura regenerativa, 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.



ELABORACIÓN

Las uvas de cada cuartel son elaboradas de manera diferenciada, a medida. Son previamente 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. Extracción mínima, fermentación semi-reductiva. A este vino no se le realizan remontajes con bomba, ya que durante esta etapa el sombrero se mueve por pigeage, 3 veces por día. La crianza es de 15 meses, 50% en piletas de concreto y 50% en toneles de roble francés sin tostar de 3500 litros. Guarda en botella por un mínimo de 12 meses.

INFORMACIÓN TÉCNICA

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

