



ALTOS LAS HORMIGAS LA DANZA MALBEC ORGÁNICO 2022 Mendoza

NOTAS DE CATA

Este Malbec muestra un vivaz color rojo rubí con tintes rojizos. La nariz es fragante, con notas de ciruelas frescas, hierbas, pólvora, pimienta y eucalipto. En el paladar es un vino equilibrado, de estructura media, jugoso, con una acidez fina y taninos amables. Una alegre expresión de la variedad, elaborado íntegramente con uvas orgánicas.

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.

ELABORACIÓN

Uvas orgánicas 100% Malbec cosechadas a mano, provenientes de viñedos ubicados en un 70% en Luján de Cuyo y un 30% en Valle de Uco. La fermentación se realizó en tanques de acero inoxidable a 24°C, durante 10 días, con un 5% de racimo entero. Fermentación exclusivamente con levadura nativa, para potenciar la expresión del viñedo del que proviene la uva. La extracción se minimizó durante el proceso, para evitar las notas típicas de una añada cálida. Madurado en cubas de concreto por 9 meses. No pasa por roble.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Malbec | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 5,55 g/l | PH: 3,66 | Azúcar Residual: 2,81 g/l | Cierre de botella: DIAM | Capacidad de botella: 750mL | Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.