

ALTOS LAS HORMIGAS LA DANZA BLEND - CORTE 2023 Mendoza

NOTAS DE CATA

Este rico blend de uvas tintas con un refrescante porcentaje de uvas blancas es un vino de placer y muy fácil de beber. Tiene un color rojo rubí con brillantes reflejos rojizos. En una primera aproximación en nariz se perciben principalmente notas de grafito, pólvora, guinda y eucalipto. A medida que el vino se va abriendo, surgen aromas muy frutados, de cerezas, ciruelas y futas rojas, así como notas de hierbas de campo y jarilla. Se siente también una nota floral, de flor de orégano. En boca es un vino muy texturado, vibrante y jugoso, de gran tomabilidad. Tiene taninos presentes y un final de boca largo, lleno de notas de guinda y laurel. Es un excelente acompañamiento de platos de comida mediterránea, especialmente aquellos a base de berenjenas y tomate, pero también puede ser disfrutado solo.

COSECHA 2023

Esta añada se caracterizó por algunos fenómenos climáticos más extremos. El comienzo de la primavera fue fresco y con algunas precipitaciones, pero al final de octubre hubo una fuerte helada que afectó toda la región. Llegando al final de la primavera comenzó una serie de olas de calor que durarían hasta el final de la cosecha. La situación fue diferente en Luján de Cuyo y en el Valle de Uco. En Luján, la ola de calor se mantuvo. En cambio, en el Valle, llovió durante unos días, lo que amortiguó el avance de la madurez de las uvas. La cosecha temprana fue decisiva para mantener el estilo de la bodega. Más allá de los desafíos de la cosecha, esta suma de condiciones generó vinos de gran concentración en boca, verticalidad y gran textura.

ELABORACIÓN

Blend de uvas tintas (Bonarda, Malbec) y blancas (Semillón). Las uvas Malbec y Semillón se cosechan temprano y se co-fermentan, para intensificar la acidez logrando jugosidad y crocancia, complejizar la nariz y resaltar aromas. La Bonarda se vinifica por separado, antes del blend final que se realiza unos meses antes de embotellar para mantener la frescura de los componentes. La fermentación se hace en tanques de acero inoxidable por separado, entre 24°C y 26°C, durante 10 días. Fermentación exclusivamente con levadura nativa. Madurado en cubas de cemento por un mínimo de 9 meses. No pasa por roble.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Blend: 50% Malbec - 42% Bonarda - 8% Semillón | Tapón: DIAM 3 | Volumen: 750ml | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 5,02 g/l | pH: 3,7 | Azúcar Residual: 2,14 g/l | Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.

