

ALTOS LAS HORMIGAS BLANCO 2022 Mendoza

NOTAS DE CATA

Un corte de Semillón, Chenin Blanc y Pedro Giménez - tres variedades de uva blanca emblemáticas de Mendoza - Blanco es un vino que muestra sin maquillajes su terroir de origen. Posee un color amarillo plateado con reflejos verdosos. Es muy aromático, con notas de ananá, durazno blanco, flores blancas, jazmín, pimienta blanca, pomelo e inclusive algunas sutiles notas a eucalipto fresco. En boca tiene una entrada muy fresca y vertical. Es un vino frutado en el paladar, donde destacan las notas a pomelo blanco. Tiene una sensación eléctrica en boca acompañada por una acidez granular. Un vino largo y equilibrado, ideal para disfrutar como un aperitivo con personalidad o maridarlos con carnes blancas, salsas ligeras o pescados de océano y río.

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

Las variedades se elaboraron por separado, utilizando diferentes procesos. Un porcentaje se elaboró de manera tradicional, mientras que una parte de las uvas fermentaron con pieles y otra con hasta un 40% de escobajo. Todas las variedades del corte fermentaron con levaduras indígenas en piletas de concreto. La fermentación maloláctica ocurrió en las mismas piletas. Fue criado 6 meses en cubas de concreto. No tiene paso por roble.

VIÑEDOS

Vides de 80 años, conducidas en parral. Parte del Semillón proviene de nuestro Jardín Altamira y está conducido en espaldero. Son viñedos con suelos profundos, ubicados en el Valle de Uco, en San Carlos y Paraje Altamira. La zona se caracteriza por su buena amplitud térmica, que facilita la conservación de la acidez natural de la uva.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Blend: 52% Semillón - 28% Chenin Blanc - 20% Pedro Giménez | Alcohol: 11,5% | Acidez Total: 7,72 g/l | PH: 3,15 | Azúcar Residual: 1,8 g/l | Cierre de botella: DIAM / VINCO+ | Capacidad de botella: 750mL | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli.

