

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC CLÁSICO ORGÁNICO 2021 Mendoza

NOTAS DE CATA

Este es un Malbec vibrante, con un vivaz color púrpura brillante. Audaces aromas inundan la nariz, con notas de ciruelas, especias, hierbas y menta. Fruta fresca en boca, con un buen agarre y una acidez equilibrada. Es un vino vertical, sabroso y jugoso, con taninos amables. Una expresión moderna del Malbec, elaborado 100% con uvas orgánicas.

COSECHA 2021

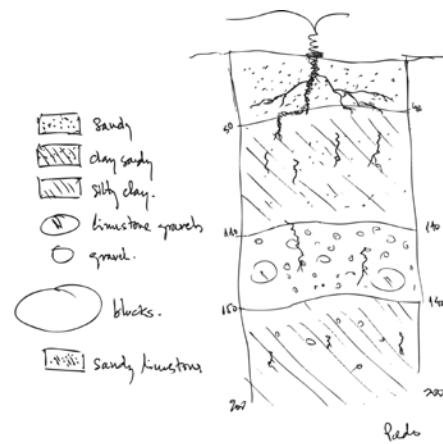
La temporada comenzó con una primavera seca y fresca, lo que favoreció los buenos cuajes en el viñedo. El verano se caracterizó por las temperaturas moderadas y gran cantidad de precipitaciones en febrero y marzo, los meses en los que se lleva a cabo la vendimia. Hacia el final de la cosecha las precipitaciones 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.

ELABORACIÓN

Uvas orgánicas 100% Malbec cosechadas a mano. Uso de mesa de selección para clasificación de racimos. La fermentación se hace en tanques de acero inoxidable a 26°C, durante 10 días. Fermentación exclusivamente con levadura nativa, para potenciar la expresión del viñedo del que proviene la uva. Madurado en cubas de concreto por 9 meses. No pasa por roble.

VIÑEDOS

Uvas provenientes de viñedos ubicados en un 70% en Luján de Cuyo y un 30% en Paraje Altamira, Valle de Uco. El clima es semi-desértico, con días calurosos y noches frescas. Elegimos suelos de muy buen drenaje, de textura limo-arenosa, con sistemas radicales muy profundos y con una enorme capacidad de resistencia frente a olas de calor. Descartamos suelos de ripio superficial abundante, que aumenta el efecto de calentamiento del microclima alrededor de la planta y puede acelerar el periodo de maduración.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietal: 100% Malbec | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 5,5 g/l | PH: 3,65 | Azúcar Residual: 2,5 g/l | Cierre de botella: DIAM | Capacidad de botella: 750mL | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgia, Victoria Maselli.

