

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC CLÁSICO ORGÁNICO 2022

Mendoza

NOTAS DE CATA

Esta añada muestra un color concentrado y vivaz, rojo rubí con tintes rojizos. La nariz es muy típica del estilo de la bodega, con notas de ciruela, bosque, pólvora, pimienta negra, eucalipto y pimienta rosa. Tiene una entrada fresca en boca, con acidez fina y taninos equilibrados. Es un vino de estructura media, jugoso. Una expresión moderna del Malbec, elaborado 100% con uvas orgánicas.

COSECHA 2022

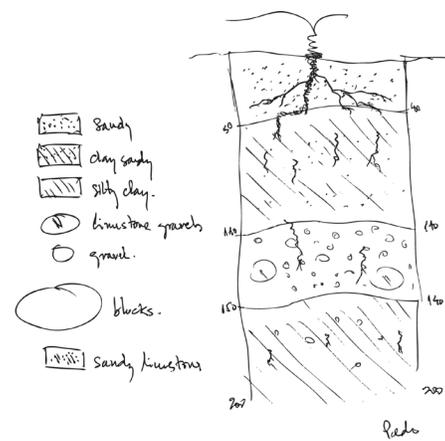
Una vendimia más corta que otras, pero no por eso menos intensa. Fue un año marcado por fuertes olas de calor, un año en el cual la madurez fisiológica se retardó un poco con respecto a la organoléptica. Nuestros trabajos en el viñedo permitieron que llegáramos al alcohol y acidez deseada justo antes 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. 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.

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 radiculares 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

Variedad: 100% Malbec | Alcohol: 13,4% | Acidez Total: 5,7 g/l | PH: 3,8 | Azúcar Residual: 2,50 g/l | Cierre de botella: DIAM | Capacidad de botella: 750mL | Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.

