



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC APPELLATION GUALTALLARY 2019 Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Este es un vino explosivo, que llena todos los sentidos. Un Malbec brillante de un color rubí profundo con matices violáceos. La nariz muestra notas herbáceas, frutales y salinas; se sienten aromas muy presentes a grafito, así como también a tomillo, arándanos, ciruelas y violetas. Esta complejidad en la nariz se aprecia a su vez en el paladar, donde encontramos un vino estructurado y vertical, con taninos con carácter. Tiene un gran agarre en boca y un final largo, frutado y con notas minerales, típicas de su lugar de origen: un viñedo con suelos calcáreos en las alturas del Valle de Uco.

COSECHA 2019

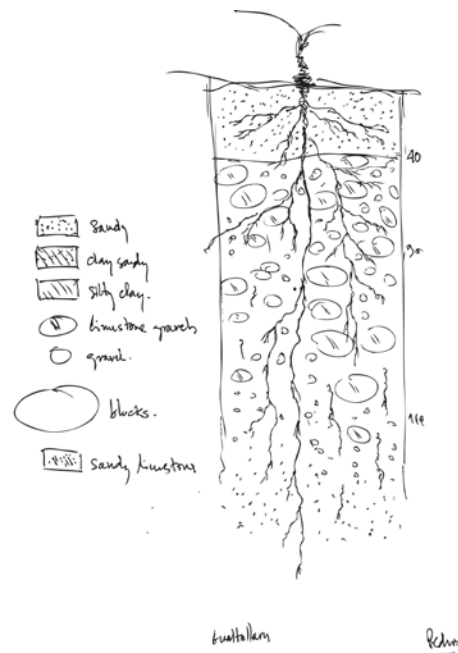
Nuestros viñedos alcanzaron un equilibrio en ésta temporada, con mejoras que veníamos evidenciando desde la temporada anterior. Desde la perspectiva climática, además de casi no tener heladas tardías, 2019 registró temperaturas máximas más calientes y mínimas más frías en comparación con datos históricos. Esta gran amplitud térmica logró una notable presencia de sabores frutales en los vinos. Las dos olas de calor en Enero, típicas de Mendoza, aportaron concentración a los mostos que, con la acidez natural que caracteriza nuestras vendimias, produjo en esta añada vinos excelentes y muy elegantes.

ELABORACIÓN

Las uvas son seleccionadas sobre una doble cinta y encubadas por gravedad en pequeños tanques de concreto. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas a 26°C por 20 días. El sombrero se mueve por pisoneo durante esta etapa, no se realizan remontajes con bomba. Un 85% del vino es criado por 20 meses en foudres de roble Francés sin tostar de 3500 litros, mientras que el 15% restante se cria en tanques de concreto sin recubrimiento de epoxi. Se hace una leve filtración para no alterar la calidad del vino, antes del fraccionamiento. Guarda en botella por 12 meses.

VIÑEDOS

100% de este Malbec viene de los suelos franco-arenosos de Gualtallary, a 1400 msnm. Allí, una alta cantidad de elementos gruesos, que incluyen gravas y rocas recubiertos de calcáreo y caliche fracturado, representan entre 50-70% del volumen total de suelo, con un porcentaje alto de carbonato de calcio libre en el perfil, que brinda al vino su carácter fresco y mineral.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Malbec | Tapón: DIAM 30 | Volumen: 750mL | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 5,62 g/l | pH: 3,77 | Azúcar Residual: 2,00 g/l

Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli.

