



**ALTOS**  
LAS HORMIGAS

## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC APPELLATION GUALTALLARY 2021 Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza

### NOTAS DE CATA

Intenso y profundo son dos características que describen perfectamente la cosecha 2021 de nuestro Malbec de Gualtallary. Muestra un color rojo rubí, con marcados reflejos y alma violácea. En nariz se sienten notas de ciruela crujiente y arándano. A medida que el vino se va abriendo, podemos sentir aromas a flores y hierbas, como violetas, jarilla, coirón. Las notas frutales están también presentes, especialmente la cáscara de mandarina y quinotos. Como en todos nuestros vinos de esta zona, hay una muy marcada nota mineral que recuerda al grafito. Es un vino vertical en boca, la transita como una lanza y en el camino va dejando notas frutales y herbales. Los taninos son calcáreos, de tiza, y envolventes. El vino tiene una sensación crujiente y salina al final. Es un vino de concentración alta, salvaje y de gran pureza de lugar.

### 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

Las uvas son seleccionadas sobre una doble cinta y encubadas por gravedad en pequeños tanques de concreto. Fermentación alcohólica de 15 días a 26°C con una maceración total de 25 días. Pocos y suaves movimientos diarios, con gran énfasis en equilibrar los taninos. 2/3 de este vino fueron criados en tanques de concreto sin recubrimiento de epoxi; el tercio restante fue criado en toneles de roble francés sin tostar de 3500 litros. Ambas crianzas tuvieron un período de 15 meses. Luego, priorizamos una guarda en botella de 10 meses, antes de salir al mercado. El vino tiene una filtración leve.

### 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: 5,6 g/l | pH: 3,7 | Azúcar Residual: 2,3 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli.

