

ALTOS

LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC APPELLATION GUALTALLARY 2022

Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Proveniente de un viñedo con suelos con gran presencia de caliche (conglomerado de carbonato de calcio) que le otorgan un carácter especial a este Malbec de Gualtallary. Posee un color rojo carmín con brillantes reflejos violáceos. Tiene una nariz muy distintiva, reductiva, que en una primera aproximación presenta notas de pólvora, grafito y guinda. A medida que el vino se va abriendo aparecen lentamente los aromas por capas, mostrando notas de jazmín, violetas, casis, rosa mosqueta, arándano, retortuño y flor de jarilla. Recomendamos darle un tiempo en la copa para que exhiba su paleta aromática completa. En la boca se expresa como un vino de arena, con una textura frontal muy marcada, notas de tiza y un largo final con una nota de arándanos. Es un vino ideal para acompañar un ossobuco a la olla o estofado, bondiola braseada de cerdo a las hierbas frescas, brochettes/pinchos de cordero y vegetales a la parrilla con cremoso de yogurt y menta, así como pastas rellenas con salsas rojas y risotto de remolacha.

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 uvas son seleccionadas sobre una doble cinta y encubadas por gravedad en pequeños tanques de concreto. Fermentación alcohólica de 15 días a 24°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: 5,32 g/l | pH: 3,73 | Azúcar Residual: 1,80 g/l | Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.

