

## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC RESERVE 2021 Valle de Uco, Mendoza

### NOTAS DE CATA

La cosecha 2021 produjo un vino expresivo, con un profundo sentido de lugar. El carbonato de calcio es el hilo conductor que recorre los viñedos que aportan la fruta a este Malbec. Posee un color rojo intenso, con matices color bordó. En nariz muestra ser un vino de gran fineza, con notas de cassis, cáscara de naranja, ciruela fresca, castaña, corteza de algarrobo, eucalipto, pimienta blanca, laurel y rosas blancas. La sensación de boca es frutada y jugosa. Los suelos calcáreos tienen también gran presencia en el paladar, con notas minerales y de tiza, una gran textura y una acidez vibrante.

### COSECHA 2021

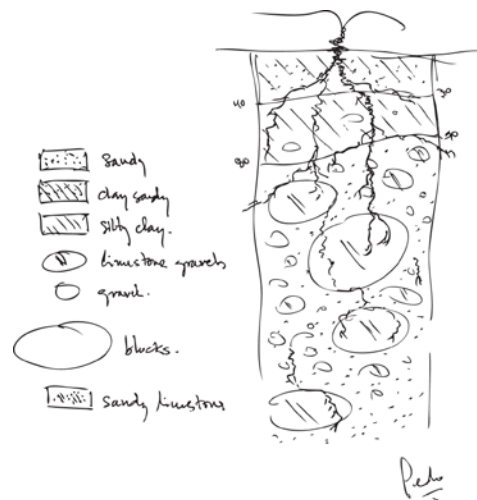
La temporada comenzó con una primavera seca y fresca, lo que favoreció los buenos cuajes en el viñedo. El verano se caracterizó por las temperaturas moderadas y gran cantidad de precipitaciones en febrero y marzo, los meses en los que se lleva a cabo la vendimia. Hacia el final de la cosecha las precipitaciones 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 100% Malbec cosechadas a mano, seleccionando los racimos. Durante la fermentación / maceración se realizaron *pigeages* breves y suaves para lograr la extracción justa de las pieles. Fermentado a 26°C con acidez natural y levaduras indígenas que le otorgan la frescura, tipicidad y vibración equilibrada. Un 75% del vino fue criado por 18 meses en toneles (foudres) de 3500 litros de roble francés sin tostar, mientras que el 25% restante fue criado en piletas de concreto sin epoxi para cuidar la intensidad y naturaleza de la fruta. Crianza en botella por 12 meses.

### VIÑEDOS

Uvas provenientes de viñedos sobre suelos calcáreos ubicados en el Valle de Uco, en los depósitos aluviales del Río Tunuyán en Paraje Altamira en un 20% y de la zona alta y aluvial de Gualtallary en un 80%. Estas terrazas presentan gravas medianas y grandes, cubiertas de pasta de carbonato de calcio, que contribuyen a la estructura, textura y retrogusto del vino.



### INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietal: 100% Malbec | Tapón: DIAM 10 | Volumen: 750ml | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 5,7 g/l | pH: 3,71 | Azúcar Residual: 2,1 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli.

