



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS THE MALBEC SPECIALIST 2020 ORGÁNICO - De la Finca Mendoza

NOTAS DE CATA

La cosecha 2020 marca el 25 aniversario de la bodega - fundada en 1995 - y representa un hito en un camino de aprendizaje en el que nos reconocemos especialistas en Malbec. En este vino volcamos esta experiencia y la alegría de nuestra celebración.

Un vino de color rojo rubí intenso, con una nariz expresiva que despliega notas de frutos rojos, ciruelas y sutiles aromas a eucalipto. En boca es muy fresco, con una acidez equilibrada y taninos amables. Tiene un largo final, muy frutado, que deja en el paladar sutiles notas minerales de tiza. Resulta ideal para acompañar las clásicas carnes rojas, pastas con salsas generosas o verduras al wok.

COSECHA 2020

La cosecha 2020 fue intensa y desafiante. Desde el punto de vista climático, este año se caracterizó por ser muy seco, con un promedio de precipitaciones por debajo de los registros históricos de Mendoza. Las temperaturas mínimas fueron las más altas de los últimos 10 años y los días fueron muy calientes, sobre todo en los meses previos a la cosecha. En consecuencia, tuvimos uvas muy concentradas y con un gran potencial de elaboración; un adelanto natural sumado a una concentración del momento de cosecha de los diferentes cuarteles. La temperatura cedió un poco en Febrero, ayudando a que las bayas mantengan su frescura y a que podamos cosecharlas con las cualidades sensoriales y analíticas deseadas por el equipo.

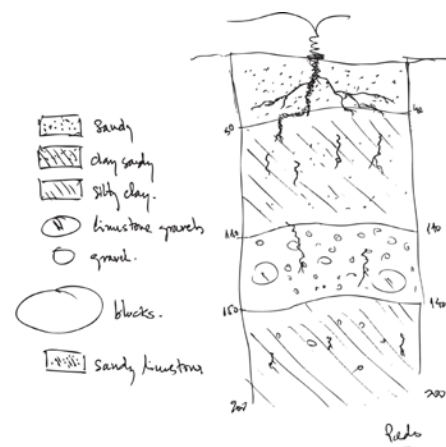
ELABORACIÓN

100% Uvas Malbec cosechadas a mano provenientes de una parcela de viñedo propia que está certificada orgánica. La fermentación se hace en tanques de acero inoxidable por separado, entre 26°C y 28°C, durante 10 días. Fermentación exclusivamente con levadura nativa. Cada tanque se degusta 3 veces por día durante el proceso para evaluar su progreso. Madurado en cubas de concreto por 9 meses. No pasa por roble.

VIÑEDOS

Uvas provenientes de un polígono de viñedos de alta densidad en nuestra finca de Luján de Cuyo.

La preparación del suelo con humus de lombrices, el manejo del riego y las coberturas orgánicas desde el principio apuntaron al desarrollo profundo de las raíces, factor clave sobre todo en climas cálidos para llegar a vinos de calidad y buen frescor natural. El sector de donde proceden estas uvas tiene una cantidad de arcilla casi nula, y una buena cantidad de carbonato de calcio, factores clave para el estilo de la bodega.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Malbec | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 5,7 g/l | PH: 3,74 | Azúcar Residual: 1,9 g/l
| Cierre de botella: DIAM | Capacidad de botella: 750ml | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli,
Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli.

