

ALTOS LAS HORMIGAS THE MALBEC SPECIALIST 2021 ORGÁNICO - De la Finca Mendoza

NOTAS DE CATA

Este es un Malbec vibrante, con un vivaz color púrpura brillante. Audaces aromas inundan la nariz, con notas de ciruelas, especias, hierbas y menta. Fruta fresca en boca, con un buen agarre y una acidez equilibrada. Es un vino vertical, sabroso y jugoso, con taninos amables. Una expresión moderna del Malbec, elaborado 100% con uvas orgánicas.

COSECHA 2021

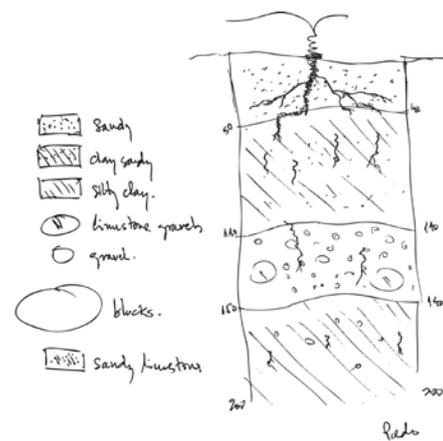
La temporada comenzó con una primavera seca y fresca, lo que favoreció los buenos cuajes en el viñedo. El verano se caracterizó por las temperaturas moderadas y gran cantidad de precipitaciones en febrero y marzo, los meses en los que se lleva a cabo la vendimia. Hacia el final de la cosecha las precipitaciones 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

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, a 26°C durante 10 días. Fermentación exclusivamente con levadura nativa. 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: 5,5 g/l | PH: 3,65 | Azúcar Residual: 2,5 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.

