

ALTOS LAS HORMIGAS THE MALBEC SPECIALIST 2022 ORGÁNICO - De la Finca Mendoza

NOTAS DE CATA

Este equilibrado Malbec muestra un brillante color rojo rubí. En nariz se combinan los aromas a ciruelas frescas, pimienta y eucaliptus, con delicadas notas herbáceas. En el paladar, las notas frutadas y una acidez refrescante lo hacen un vino fácil de beber, con taninos redondos y un final de boca prolongado. Una expresión contemporánea del Malbec, elaborado 100% con uvas orgánicas.

COSECHA 2022

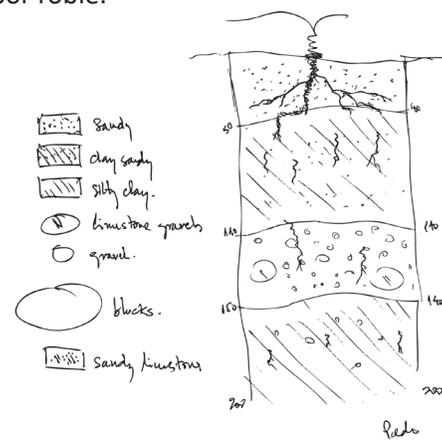
Una vendimia más corta que otras, pero no por eso menos intensa. Fue un año marcado por fuertes olas de calor, un año en el cual la madurez fisiológica se retardó un poco con respecto a la organoléptica. Nuestros trabajos en el viñedo permitieron que llegáramos al alcohol y acidez deseada justo antes 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

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 24°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 viñedos de alta densidad en nuestra finca en Luján de Cuyo. Las viñas, conducidas en espaldero, están en los cuarteles más antiguos de nuestra finca, plantados en el año 2000. Estos cuarteles tienen suelos con una cantidad de arcilla casi nula y muy buen drenaje. 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.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Malbec | Alcohol: 13,4% | Acidez Total: 5,7 g/l | PH: 3,8 | Azúcar Residual: 2,5 g/l | Cierre de botella: DIAM | Capacidad de botella: 750mL | Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.

