

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC TERROIR ORGANIC 2022 Luján de Cuyo, Mendoza

NOTAS DE CATA

Un Malbec que habla fielmente de su lugar de origen - Luján de Cuyo - una de las apelaciones más tradicionales que, sin embargo, en este vino, muestra su lado más sutil. Proveniente de dos cuarteles de viñedos certificados orgánicos, con un perfil de suelo con presencia de calcáreo, es para nosotros “el otro lado” del Malbec.

Muestra un color rojo violáceo, concentrado y brillante. La nariz es predominantemente frutada, con notas de ciruelas y frutos rojos, pero también exhibe aromas a eucaliptus, mentol, pimienta rosa y canela. En boca es fresco, con una acidez equilibrada y una textura de boca sedosa. Tiene un buen volumen en el paladar, con sutiles notas minerales, resultando en un vino amable con un sabroso final frutado. Ideal para maridar con carnes rojas asadas y platos especiados.

COSECHA 2022

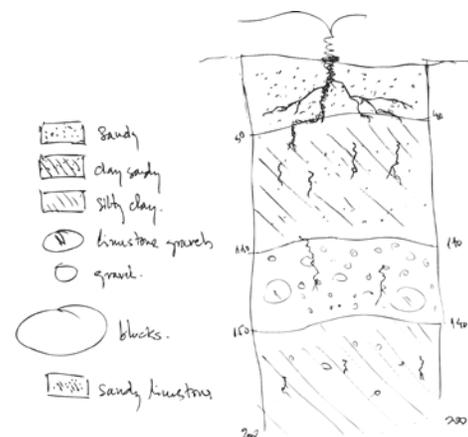
Una vendimia más corta que otras, pero no por eso menos intensa. Fue un año marcado por fuertes olas de calor, un año en el cual la madurez fisiológica se retardó un poco con respecto a la organoléptica. Nuestros trabajos en el viñedo permitieron que llegáramos al alcohol y acidez deseada justo antes 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. Cosecha temprana. Las uvas se trasladan por gravedad a tanques de concreto donde se realiza la fermentación con levaduras indígenas, a 26°C por 15 días. Se privilegia una temperatura baja en la fermentación para dar vida a las notas de fruta roja ácida en el vino. Crianza por 18 meses en los mismos tanques de concreto donde fermenta (75% del vino) y en foudres (toneles) de 3500 litros de roble sin tostar (25% del vino). Crianza en botella por 6 meses.

VIÑEDOS

Uvas provenientes de dos parcelas 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 buena frescura 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

Varietal: 100% Malbec | Tapón: DIAM | Volumen: 750 mL | Alcohol: 13,4% | Acidez Total: 6,15 g/l | PH: 3,77 | Azúcar Residual: 2,06 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli.

