



**ALTOS**  
LAS HORMIGAS

## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC TERROIR ORGANIC 2021 Luján de Cuyo, Mendoza

### NOTAS DE CATA

Este Malbec proviene de nuestros viñedos certificados orgánicos en Luján de Cuyo, puntualmente de dos cuarteles (10 y 11) donde hay buena presencia de material calcáreo en el suelo. Esta combinación especial para los suelos de la zona nos da un perfil más punzante, ácido y vertical, mostrando una faceta única y particular de la tradicional apelación Luján de Cuyo.

Muestra un color rojo rubí con tintes violáceos. En la nariz, destacan las notas a frutas rojas (cerezas, guindas), lavanda, mentol, tomillo y pimienta verde. En boca tiene una entrada enérgica y gran textura; es un vino estructurado y fino, con taninos de cal y un final largo. Ideal para maridar con carnes rojas asadas y platos especiados.

### COSECHA 2021

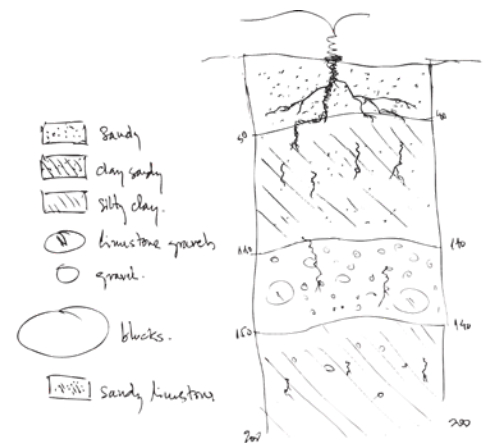
La temporada comenzó con una primavera seca y fresca, lo que favoreció los buenos cuajes en el viñedo. El verano se caracterizó por las temperaturas moderadas y gran cantidad de precipitaciones en febrero y marzo, los meses en los que se lleva a cabo la vendimia. Hacia el final de la cosecha las precipitaciones 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. 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: 13,5% | Acidez Total: 6,1 g/l | PH: 3,69 | Azúcar Residual: 2,0 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli.

