



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

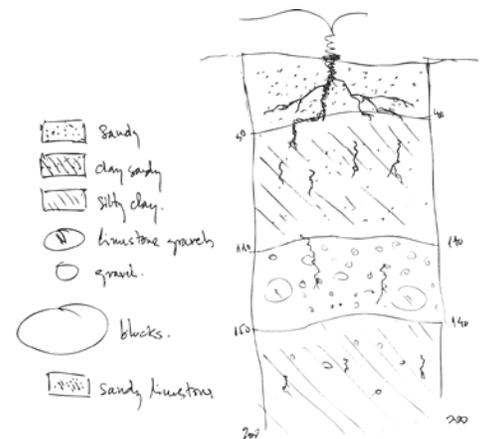
La temporada comenzó con una primavera seca y fresca, lo que favoreció los buenos cuajes en el viñedo. El verano se caracterizó por las temperaturas moderadas y gran cantidad de precipitaciones en febrero y marzo, los meses en los que se lleva a cabo la vendimia. Hacia el final de la cosecha las precipitaciones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

