

## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC TERROIR ORGÁNICO 2023 Luján de Cuyo, Mendoza

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.

### NOTAS DE CATA

Posee un intenso color rojo rubí. Es muy expresivo en nariz, con notas que recuerdan a aromas de campo, fruta y flores. Predominan las notas de cereza, guinda, pimienta blanca y anís, así como aromas a eucalipto, nuez moscada, lavanda y piedra. La entrada en boca es fresca, con una equilibrada acidez como eje. Tiene una textura granular. Las notas de grafito destacan en el frente de la boca, y tiene un final largo y muy frutado con marcadas notas de cerezas y eucalipto. Es un vino ideal para maridar con platos con carne cruda, como tartare, carpaccio o keppe crudo, así como platos de pasta con salsas blancas, risotto o carne de conejo.

### COSECHA 2023

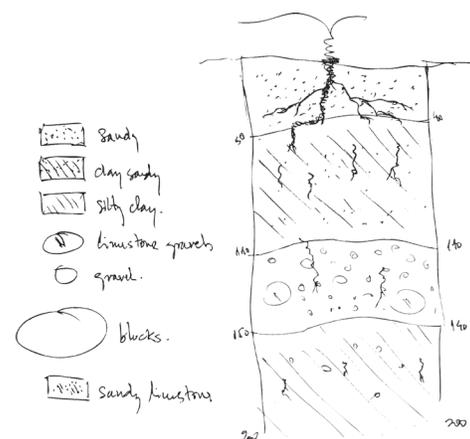
Esta añada se caracterizó por algunos fenómenos climáticos más extremos. El comienzo de la primavera fue fresco y con algunas precipitaciones, pero al final de octubre hubo una fuerte helada que afectó toda la región. Llegando al final de la primavera comenzó una serie de olas de calor que durarían hasta el final de la cosecha. La situación fue diferente en Luján de Cuyo y en el Valle de Uco. En Luján, la ola de calor se mantuvo. En cambio, en el Valle, llovió durante unos días, lo que amortiguó el avance de la madurez de las uvas. La cosecha temprana fue decisiva para mantener el estilo de la bodega. Más allá de los desafíos de la cosecha, esta suma de condiciones generó vinos de gran concentración en boca, verticalidad y gran textura.

### 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 25°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 12 meses en los mismos tanques de concreto donde fermenta (90% del vino) y en *foudres* (toneles) de 3500 litros de roble sin tostar (10% 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: 13,9% | Acidez Total: 5,5 g/l | PH: 3,7 | Azúcar Residual: 2,7 g/l | Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.

