



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC TERROIR 2020 Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Este vino refleja la frescura de la cordillera de Los Andes; es un claro ejemplo de los Malbec verticales que puede producir el Valle de Uco. Posee un color rojo profundo, con sutiles matices color bordó. A medida que se va abriendo, la nariz muestra notas de ciruela, membrillo, cereza, eucalipto y pimienta verde. En boca es muy jugoso, con una entrada intensa. Sus taninos son equilibrados, calcáreos, de textura fina. Posee un final frutado y salino, que lo hace un vino ideal para maridar con platos de gastronomía mediterránea y carnes rojas.

COSECHA 2020

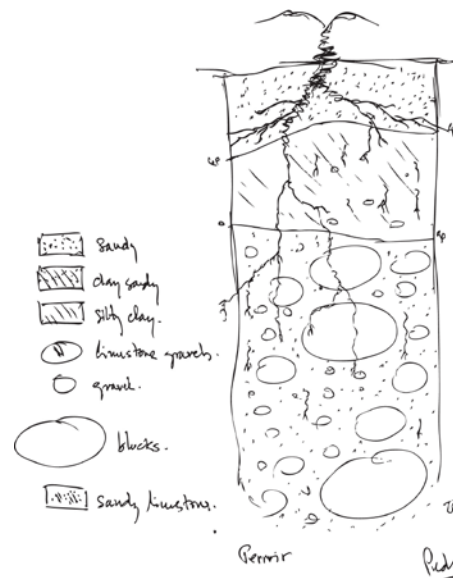
Este año se caracterizó por ser muy seco, con un promedio de precipitaciones por debajo de los registros históricos de Mendoza. Las temperaturas mínimas fueron las más altas de los últimos 10 años y los días fueron muy calientes, sobre todo en los meses previos a la cosecha. En consecuencia, tuvimos uvas muy concentradas y con un gran potencial de elaboración. Febrero trajo días más frescos, en los que optimizamos la logística de cosecha y logramos recolectar las uvas en el momento óptimo de madurez. A principios de marzo ya estaba toda la uva en la bodega.

ELABORACIÓN

Uvas de diferentes viñedos se vinificaron por separado antes del corte final. Las uvas pasan por una doble cinta de selección y van a pequeños tanques de acero inoxidable. La fermentación se realiza con levaduras indígenas a 24-26°C, por 15 días. Cada tanque se degusta 2 veces por día durante el proceso de fermentación para evaluar su progreso. Crianza por 18 meses en piletas de cemento (75% del vino) y en foudres (toneles) de 3500 litros de roble sin tostar (25% del vino). Crianza en botella por un mínimo de 6 meses.

VIÑEDOS

100% Uvas Malbec cosechadas a mano en viñedos de alta densidad ubicados en La Consulta y 2 sub-zonas de Tupungato. Son suelos aluvionales, de grava, con presencia de piedras pero con poca presencia de carbonato de calcio.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Región: Valle de Uco, Mendoza – Argentina | Tapón: DIAM | Volumen: 750 mL
Alcohol: 13,8% | Acidez Total: 5,25 g/l | PH: 3,70 | Azúcar Residual: 2,0 g/l
Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold |
Agrónomos: Juan José Borgia, Victoria Maselli.

