

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC TERROIR 2021

Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

La frescura del Valle de Uco inunda este Malbec, que busca mostrar esta distintiva zona de Mendoza en su máxima expresión. Muestra un profundo color rojo rubí, muy concentrado. Tiene una gran intensidad aromática, con notas de frutas rojas, guinda, frutas negras, arándano, así como notas herbales de plantas nativas (jarilla, coirón) y flor de manzanilla. En boca es crocante y frutado, con taninos de tiza y gran textura. Tiene un final largo, con notas minerales. Es un vino ideal para maridar con platos de gastronomía mediterránea y carnes rojas.

COSECHA 2021

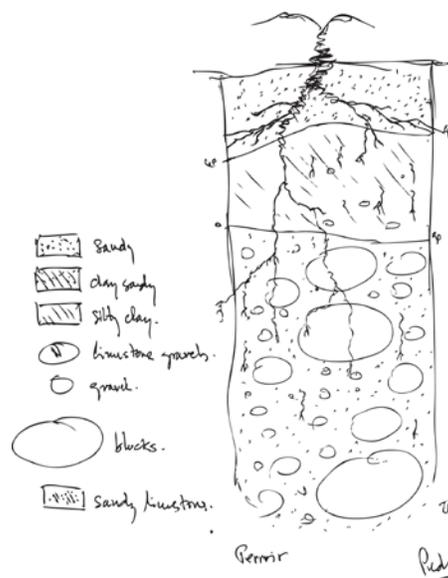
La temporada comenzó con una primavera seca y fresca, lo que favoreció los buenos cuajes en el viñedo. El verano se caracterizó por las temperaturas moderadas y gran cantidad de precipitaciones en febrero y marzo, los meses en los que se lleva a cabo la vendimia. Hacia el final de la cosecha las precipitaciones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

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: 13,5% | Acidez Total: 5,32 g/l | PH: 3,74 | Azúcar Residual: 3,26 g/l
 Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold |
 Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli.

