

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC TERROIR 2022

Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Este es un fresco Malbec del Valle de Uco con origen en las alturas de la cordillera de Los Andes. Posee un color rojo concentrado, con reflejos color bordó. En nariz muestra una gran expresión aromática, con notas a hierbas de campo, especias, jengibre, así como notas de frutas negras, moras y arándanos. En boca es intenso, fresco y jugoso. Destacan su buena textura y un final largo y persistente, donde predominan las notas minerales, de tiza. Es ideal para maridar con platos de gastronomía mediterránea y carnes rojas.

COSECHA 2022

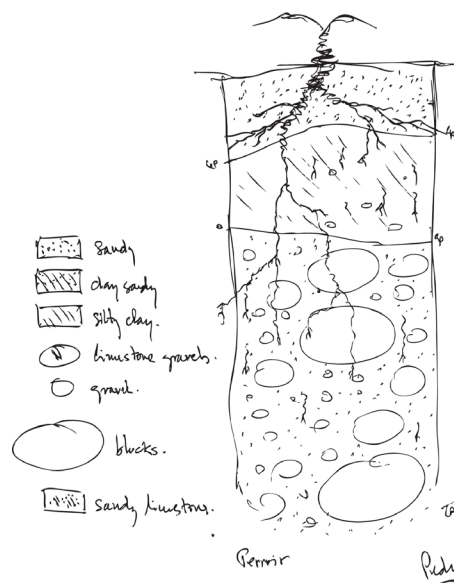
Una vendimia más corta que otras, pero no por eso menos intensa. Fue un año marcado por fuertes olas de calor, un año en el cual la madurez fisiológica se retardó un poco con respecto a la organoléptica. Nuestros trabajos en el viñedo permitieron que llegáramos al alcohol y acidez deseada justo antes de las olas de calor, preservando el carácter frutal y la tensión de la piel de las bayas. La temporada tuvo también fuertes precipitaciones, que amenazaron con retrasar la cosecha. Sin embargo, las lluvias cesaron y abrieron una ventana, justo a tiempo, para cosechar con un óptimo punto de madurez y sanidad. Los fríos de las últimas semanas les dieron el tiempo necesario a las bayas para terminar de madurar y balancear todos sus compuestos. Fue una añada con grandes concentraciones, colores y sanidad, en la que la fruta y las especias predominaron.

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, con un 15% de racimo entero. Crianza por 12 meses en piletas de cemento (90% del vino) y en foudres (toneles) de 3500 litros de roble sin tostar (10% del vino). Crianza en botella por 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: 13,7% | Acidez Total: 5,70 g/l | PH: 3,71 | Azúcar Residual: 2,65 g/l

Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Mase-lli.

