

ALTOS LAS HORMIGAS ROSA 2023

Mendoza

Desde el 2003 venimos recorriendo los caminos inexplorados que ofrece la variedad Bonarda, cada vez alejándonos más de la obsesión por la potencia. Este rosado busca el potencial del parral clásico de Bonarda por el lado de una cosecha muy temprana, logrando una veta aromática inédita y un nuevo equilibrio, de gran placer. ¿Se viene un cambio de paradigma para la variedad?

NOTAS DE CATA

Posee un color salmón con reflejos cobrizos. La nariz es delicada, con notas de granada, membrillo fresco, pimienta blanca, notas de flores blancas como el jazmín de lluvia, y sutiles notas de frutillas frescas y cáscara de quinoto. En boca es muy jugoso y de gran textura, con una acidez crujiente y granular. Tiene un volumen medio en el paladar, donde predominan las notas cítricas y frutadas. Un vino fresco, equilibrado y de gran fineza, ideal para tomarlo solo como un aperitivo o maridarlo con platos de pescado, conejo y ensaladas de estación.

COSECHA 2023

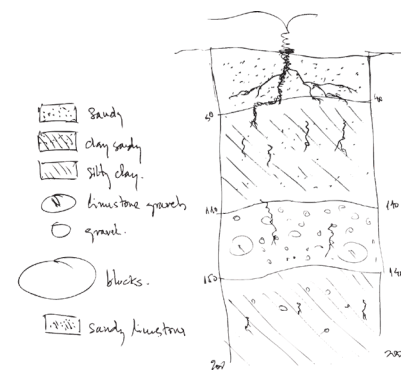
Esta añada se caracterizó por algunos fenómenos climáticos más extremos. El comienzo de la primavera fue fresco y con algunas precipitaciones, pero al final de octubre hubo una fuerte helada que afectó toda la región. Llegando al final de la primavera comenzó una serie de olas de calor que durarían hasta 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

Cosecha manual. Elaborado por prensado directo de los racimos enteros de las uvas. Contacto mínimo sobre lías. Fermentado a 16°C durante 10 días, con levaduras nativas y sin corrección de acidez. Después de una estancia sobre lías de 5 días, fue desborrado y criado en piletas de concreto por 6 meses. No tiene paso por roble. Crianza en botella por 3 meses.

VIÑEDOS

Uvas 100% Bonarda provenientes de un viñedo propio con conducción en parral, ubicado en Luján de Cuyo (Mendoza) a 800 msnm. El clima es semi-desértico, con días calurosos y noches frescas. El suelo es de origen aluvial con horizontes profundos, de textura limo-arenosa fina, lo que favorece un buen drenaje. Son suelos caracterizados por permitir un desarrollo radicular en profundidad y promover un ecosistema radicular fresco.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietal: 100% Bonarda | Alcohol: 12,7% | Acidez Total: 7,05 g/l | PH: 3,3 | Azúcar Residual: 1,20 g/l
 | Cierre de botella: Tapa a Rosca | Capacidad de botella: 750mL | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli.

