

## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC CLÁSICO 2021 Mendoza

### NOTAS DE CATA

Nuestro Malbec Clásico se afianza en su estilo en esta cosecha: un vino de placer, fresco y frutado, que por sobre todo busca mostrar su lugar de origen. Con un característico color rojo profundo con tintes violáceos, en nariz muestra una expresión honesta de la variedad, colmada de notas de eucalipto, cassis, pimienta blanca, ciruela, cardamomo, cáscara de naranja y jarilla. Es una nariz muy protagonista, muy típica del estilo de la bodega. La sensación en boca es jugosa y crujiente, con una acidez marcada que guía al vino en la boca. Sus taninos son amables, levemente sucrosos, y posee un final largo y frutal. Ideal para acompañar las clásicas carnes rojas, pastas o verduras grilladas.

### COSECHA 2021

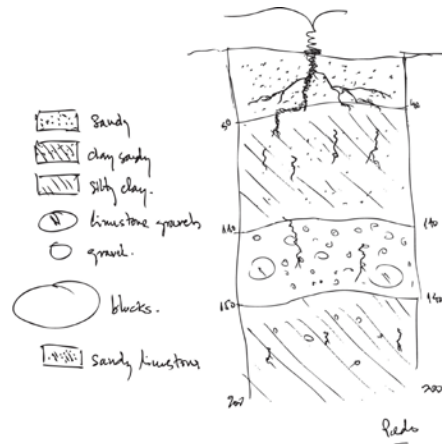
La temporada comenzó con una primavera seca y fresca, lo que favoreció los buenos cuajes en el viñedo. El verano se caracterizó por las temperaturas moderadas y gran cantidad de precipitaciones en febrero y marzo, los meses en los que se lleva a cabo la vendimia. Hacia el final de la cosecha las precipitaciones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

Blend de uvas 100% Malbec cosechadas a mano. Uso de mesa de selección para clasificación de racimos. Las uvas de diferentes viñedos se vinifican por separado antes del blend final. La fermentación se hace en tanques de acero inoxidable por separado, entre 24°C y 26°C, durante 15 días. Fermentación exclusivamente con levadura nativa. Cada tanque se degusta 2 veces por día durante el proceso para evaluar su progreso. Madurado en cubas de concreto por un mínimo de 9 meses. No pasa por roble.

### VIÑEDOS

Uvas provenientes de viñedos ubicados en un 80% en Luján de Cuyo y un 20% en Valle de Uco. El clima es semi-desértico, con días calurosos y noches frescas. Elegimos suelos de muy buen drenaje, de textura limo-arenosa, con sistemas radiculares muy profundos y con una enorme capacidad de resistencia frente a olas de calor. Descartamos suelos de ripio superficial abundante, que aumenta el efecto de calentamiento del microclima alrededor de la planta y puede acelerar el periodo de maduración.



### INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietal: 100% Malbec | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 6,00 g/l | PH: 3,72 | Azúcar Residual: 2,8 g/l | Cierre de botella: DIAM | Capacidad de botella: 750ml | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli.

