

ALTOS LAS HORMIGAS CLOUD CABERNET SAUVIGNON 2023 Luján de Cuyo, Mendoza

NOTAS DE CATA

¿Un Cabernet Sauvignon de Altos Las Hormigas?

En nuestra búsqueda por rescatar la identidad y las técnicas ancestrales de elaboración de vino, encontramos un pequeño cuartel de viñedo en la zona de Alto Agrelo, Luján de Cuyo con el perfil ideal para elaborar un vino estilo “Clarete”. Durante siglos éste fue el estilo del Cabernet Sauvignon: fluido y sabroso, más textura que peso.

Así es **Cloud**, un vino ágil y muy bebible. Posee un color rojo rubí, con tintes color rojo guinda. En nariz, la intensidad aromática es alta, con notas de pimienta blanca, arándano, cassis, ciruela, pólvora, rosas y té rojo. En boca tiene una gran entrada, frutada, con un paladar medio con mucha textura y taninos jugosos. El final es largo y con una nota muy marcada de pimienta rosa. Un vino ideal para acompañar pimientos rellenos, terrinas de jabalí, cordero o conejo y quesos blandos curados.

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

Uvas 100% Cabernet Sauvignon cosechadas a mano. Cosecha temprana. Uso de mesa de selección para clasificación de racimos. La fermentación se realizó en piletas de concreto durante 7 días, con un 30% de racimo entero y usando exclusivamente levaduras nativas. Luego fue prensado, para continuar la fermentación sin las pieles. La temperatura durante todo el proceso fue de 22º C. Madurado en piletas de concreto por un mínimo de 6 meses. No pasa por roble.

VIÑEDOS

Uvas provenientes de un cuartel de un viñedo ubicado en Alto Agrelo, Luján de Cuyo. El clima en la zona es semi-desértico, con días calurosos y noches frescas. En el cuartel seleccionado, el perfil de suelo es pedregoso. El viñedo tiene mucho vigor, ideal para el perfil más pirazínico que estábamos buscando para éste vino.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 5,17 g/l | PH: 3,7 | Azúcar Residual: 1,8 g/l | Cierre de botella: DIAM | Capacidad de botella: 750mL | Equipo técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.

