

ALTOS LAS HORMIGAS CLOUD CABERNET SAUVIGNON 2024 Valle de Uco, Mendoza

INTRODUCCIÓN

En esta nueva añada de nuestro Cloud elegimos un nuevo terroir de origen de las uvas Cabernet Sauvignon, siempre buscando rescatar la identidad y las técnicas ancestrales de elaboración de vino, manteniendo el estilo “Clarete”.

NOTAS DE CATA

Brillante color rojo rubí. Tiene una nariz expresiva, con notas de pimienta blanca, pimienta verde y jalapeño. En una segunda aproximación en nariz aparecen los aromas a ciruela, tomillo, casis, laurel y eucalipto. En boca tiene una entrada ágil, con mucha textura y taninos jugosos. Es un vino de gran bebibilidad y fluidez, pero al mismo tiempo tiene estructura y grip, agarre en el paladar. El final es largo y muy frutado. Un vino ideal para acompañar pimientos rellenos, terrinas de jabalí, cordero o conejo y quesos blandos curados.

COSECHA 2024

La 2024 fue una cosecha cálida, pero con vinos típicos de añada fría: con tensión, jugosos y vivos. La primavera fue fresca, con varios eventos de viento Zonda y consecuentes heladas. Esto, por un lado, trajo un avance lento y fantástico de los procesos fenológicos, pero por el otro, dificultó el cuaje de las plantas debido al viento, que también redujo las canopias. La antesala de la vendimia fue una extensa ola de calor que duró más de 3 semanas, con máximas que rondaron los 40°C y con escasa amplitud térmica. Esto incrementó el tenor zucarino, pero al mismo tiempo, la pulpa no se separó de la semilla generando un foco de acidez natural muy atractivo. Luego en el tramo final y cuando cosechamos, la planta maduró lento, permitiéndonos decidir bien el punto de cosecha que queríamos, con un buen nivel de acidez natural y frescura. La situación fue diferente en Luján de Cuyo y en el Valle de Uco, observando también una gran variación entre cuarteles. El equipo supervisó a diario los viñedos para seguir de cerca la evolución del punto de cosecha y confirmar que los grandes vinos se hacen en el viñedo.

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 22° C. Madurado en piletas de concreto por un mínimo de 6 meses. No pasa por roble.

VIÑEDOS

Uvas provenientes de un viñedo conducido en parral ubicado en Casas Viejas, San Carlos, Valle de Uco. El clima en la zona es típico del paisaje semiárido, con veranos calurosos, noches frescas e inviernos muy fríos con días soleados. El viñedo, de 50 años de edad, está emplazado sobre un suelo con limo profundo y carbonato de calcio disuelto.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 6,75 g/l | PH: 3,71 | Azúcar Residual: 2,5 g/l | Cierre de botella: DIAM | Capacidad de botella: 750mL | Equipo técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.

