



ALTOS LAS HORMIGAS ROSA 2024 Mendoza

Hacer vinos es buscar. Las búsquedas implican aprender. Esta es la segunda cosecha de Rosa, en la que logramos mayor frescura y jugosidad en la boca cosechando 1 semana antes. Desde el 2003 venimos recorriendo los caminos inexplorados que ofrece la variedad Bonarda, cada vez alejándonos más de la obsesión por la potencia. ¡Creemos que cada nueva cosecha es un gran paso en un camino que todavía tiene mucho para caminar!

NOTAS DE CATA

Presenta un color piel de cebolla brillante, de intensidad media, con reflejos dorados. La nariz es muy expresiva, con notas de cereza fresca, damasco, durazno blanco, pimienta blanca, membrillo, cáscara de pomelo y flor de chañar. En el paladar es un vino vertical, que destaca por su gran textura y su sensación de boca fresca y jugosa. La fruta se percibe a lo largo de todo su paso por la boca, terminando con notas salinas en un final frutado y sabroso. Ideal para tomarlo solo como un aperitivo o maridarlo con platos de pescado, conejo y ensaladas de estación.

COSECHA 2024

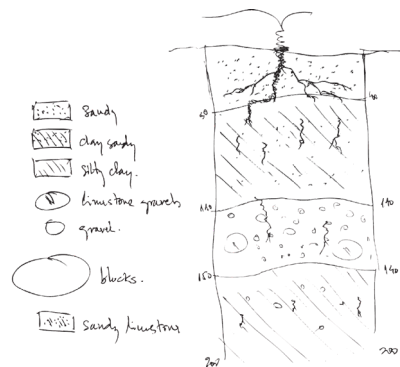
La 2024 fue una cosecha cálida, pero con vinos típicos de añada fría: con tensión, jugosos y vivos. La primavera fue fresca, con varios eventos de viento Zonda y consecuentes heladas. Esto, por un lado, trajo un avance lento y fantástico de los procesos fenológicos, pero por el otro, dificultó el cuaje 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 zucariño, 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. 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

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 desbornado 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

Variedad: 100% Bonarda | Alcohol: 12,2% | Acidez Total: 6,37 g/l | PH: 3,4 | Azúcar Residual: 1,80 g/l | Cierre de botella: Tapa a Rosca | Capacidad de botella: 750mL | Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.

