



ALTOS LAS HORMIGAS BLANCO 2024 Mendoza

NOTAS DE CATA

Un corte de Chenin Blanc, Pedro Giménez y Semillón - tres variedades de uva blanca emblemáticas de Mendoza - Blanco es un vino que muestra sin maquillajes su terroir de origen. Muestra un color amarillo verdoso con reflejos acerados. Posee una nariz compleja y expresiva, donde encontramos notas de pimienta blanca, quinoto, jarilla, durazno blanco, jalapeño, flores blancas, así como una nota tropical que recuerda sutilmente al maracuyá. En el paladar es muy jugoso y texturado. La sensación de boca es fresca, en la que la acidez marca el camino. Tiene un final de boca salino, con notas florales. Es un vino muy tomable, ideal para disfrutar como un aperitivo con personalidad o maridarlo con carnes blancas, salsas ligeras o pescados de océano y río.

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

Las tres variedades de uva fueron cosechadas de forma temprana, buscando la acidez natural. Las cepas se elaboraron por separado, utilizando diferentes procesos. Un porcentaje se elaboró de manera tradicional, mientras que una parte de las uvas fermentaron con pieles y otra con hasta un 40% de escobajo. Todas las variedades del corte fermentaron con levaduras indígenas en piletas de concreto. Fue criado 6 meses en cubas de concreto. No tiene paso por roble.

VIÑEDOS

Vides de 80 años, conducidas en parral. Son viñedos con suelos de limo profundos, ubicados en el Valle de Uco, en San Carlos y Paraje Altamira. La zona se caracteriza por su buena amplitud térmica, que facilita la conservación de la acidez natural de la uva.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Blend: 80% Chenin Blanc, 15% Pedro Gimenez, 5% Semillón | Alcohol: 12% | Acidez Total: 5,85 g/l
| PH: 3,30 | Azúcar Residual: 1,80 g/l | Cierre de botella: DIAM / VINC+ | Capacidad de botella:
750mL | Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.

