

JARDIN DE HORMIGAS

PARAJE ALTAMIRA-MENDOZA

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC JARDIN DE HORMIGAS VINO DE FLORERO 2024 Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza

La añada 2024 es la primera producción de esta joya. Un Malbec procedente de una parcela de viña en cabeza en Jardín de Hormigas, y añejada en una especial ánfora italiana de *Cocciopesto*, un antiguo material que ya usaban los Romanos hace más de 2000 años. Elaboramos solamente 300 botellas de este vino, que se define por su carácter potente y sus aromas únicos, y que recomendamos abrir en no menos de 2 años para ver su verdadero potencial.

NOTAS DE CATA

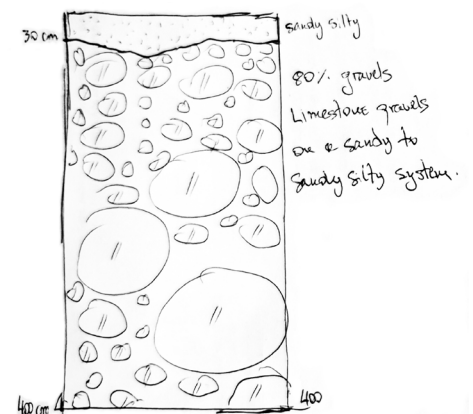
Posee un color rojo brillante con reflejos magenta. La nariz es muy particular ya que, en una primera aproximación, destacan las notas herbales: manzanilla, anís, jarilla fresca y pólvora. Luego, al irse abriendo en capas, muestra notas de cassis y arándanos con un fondo de cereza y cáscara de quinoto. También se percibe una sensación floral, de violetas y flor de algarrobo. En boca es muy texturado, con un grano finísimo y una gran presencia frontal que luego se irá puliendo en botella. Predomina la tiza y la fruta roja, con un final largo y muy intenso.

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.

TERROIR Y ESTRUCTURA DE SUELO

Uvas provenientes de una parte del cuartel 13, en el sector este de nuestro viñedo Jardín de Hormigas, ubicado en Paraje Altamira (Valle de Uco), a 1200 metros sobre el nivel del mar. En esta parte de la viña el perfil de suelo está compuesto por reventón de piedras con algunas pequeñas capas de limo blanco. El viñedo completo está certificado orgánico, con manejo sustentable y el foco puesto en la biodiversidad, en donde – siguiendo la filosofía de Alan York – las uvas no son el producto de una planta sino de un ecosistema.



ELABORACIÓN

La fermentación se realizó con 100% de racimo entero al principio. Durante el proceso se fueron sacando partes de raspón todos los días, para que termine con 0% de racimo entero. La temperatura se mantuvo en 19 grados, con mojadas de sombrero muy leves. La crianza se llevó a cabo en un ánfora por 3 meses, siguiendo una idea innovadora: el Malbec añeja mejor en periodos cortos en bodega. El embotellado se hizo recién empezado el invierno de ese mismo año, priorizando la crianza larga en botella.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Malbec | Tapón: Corcho DIAM | Volumen: 750ml | Alcohol: 13,7% | Acidez Total: 6,58 g/l | PH: 3,70 | Azúcar Residual: 1,8 g/l | Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.

