

ALTOS

LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS ROSA 2025 Mendoza

En esta nueva añada de nuestro Rosa de Bonarda, estamos seguros de haber encontrado otra faceta de la variedad, la que puede producir vinos livianos y frescos, de gran bebibilidad y placer. Producto de una añada extrema, la cosecha temprana fue nuevamente clave para una perfecta acidez natural.

NOTAS DE CATA

Muestra un color salmón con reflejos acerados. En la nariz, las primeras notas son florales, a jazmín de lluvia y flor de tomillo. Las notas frutadas aparecen en una segunda instancia, donde destacan los aromas a limón, granada, frambuesa y membrillo fresco. Tiene un carácter levemente reductivo que recuerda al grafito, así como un sutil aroma a menta. En boca, la acidez tiene el protagonismo y predominan las notas de lima. Tiene un discreto y placentero volumen en boca. El final es sabroso, con notas de pomelo y guinda. Ideal para tomarlo solo como un aperitivo o maridarlo con platos de pescado, conejo y ensaladas de estación.

COSECHA 2025

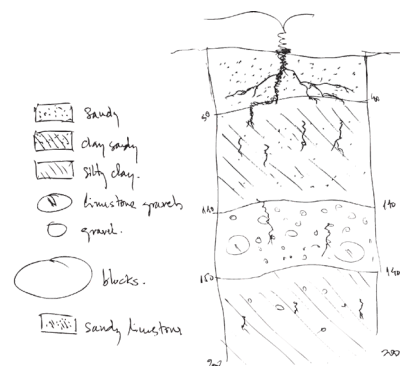
La 2025 fue una añada que tuvo dos vendimias en una. Tuvimos un invierno muy frío, con la cordillera de Los Andes cargada de nieve y agua para el resto del año. La primavera se mantuvo fresca y luego tuvimos olas de calor y lluvias hacia la mitad del verano, que marcaron dos cosechas diferentes. En este contexto, elegimos priorizar la acidez natural y la textura por sobre la madurez fenólica, e interpretar esta decisión con técnicas en bodega. Por este motivo terminamos de cosechar 15 días antes de lo habitual en Mendoza. De esta forma, logramos vinos con energía, complejidad y longevidad. La cosecha temprana definió el carácter de los vinos de esta añada.

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 profundo de las raíces y promover un ecosistema radicular fresco.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Bonarda | Alcohol: 12,8% | Acidez Total: 6,67 g/l | PH: 3,26 | 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.

