

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC CLÁSICO ORGÁNICO 2024

Mendoza

NOTAS DE CATA

Presenta un color rojo rubí muy vivaz, con reflejos rojizos brillantes que muestran una acidez bien preservada. En nariz aparece, en primer lugar, la fruta roja fresca, con notas nítidas de guinda y cereza ácida. A medida que el vino se va abriendo, aparece un perfil floral delicado junto con una nota vibrante a pimienta blanca. Finalmente, emergen las notas de ciruela y los aromas silvestres, con notas de tomillo y manzanilla. En el paladar, destaca por su fluidez y jugosidad. Es un vino con carácter; sus taninos texturados, de grano fino, le otorgan una estructura sofisticada sin perder la agilidad. La acidez está muy bien integrada, guiando el vino hacia un final persistente y limpio, que deja un recuerdo frutal y especiado de gran pureza. Este Malbec es ideal para acompañar diversos platos, como lasaña de verduras, ratatouille, ojo de bife a término medio, entraña con costra de hierbas o raviolos con salsa de tomate natural y albahaca.

COSECHA 2024

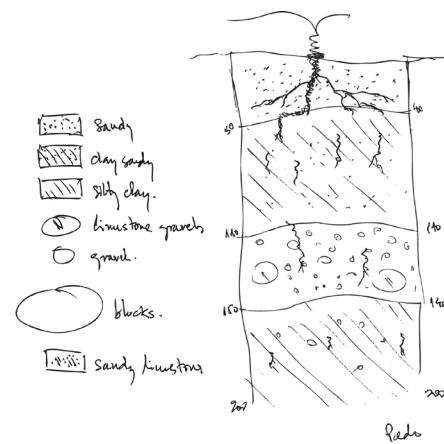
La 2024 fue una cosecha cálida, pero con vinos típicos de añada fría: con tensión, jugosos y vivos. La primavera fue fresca, con varios eventos de viento Zonda y consecuentes heladas. Esto, por un lado, trajo un avance lento y fantástico de los procesos fenológicos, pero por el otro, dificultó el cuaje 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% Malbec cosechadas a mano. La fermentación se realizó en tanques de acero inoxidable a 22°C, durante 15 días, con un 5% de racimo entero en la base del tanque. Fermentación exclusivamente con levadura nativa. La extracción se minimizó durante el proceso, para evitar las notas típicas de una añada cálida. Madurado en cubas de concreto por 9 meses. No pasa por roble.

VIÑEDOS

Uvas provenientes de nuestros viñedos ubicados en la finca El Hormiguero, en Luján de Cuyo. El clima es semi-desértico, con días calurosos y noches frescas. Elegimos suelos de muy buen drenaje, de textura limo-arenosa, con sistemas radiculares muy profundos y con una enorme capacidad de resistencia frente a las olas de calor.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Malbec | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 5,25 g/l | PH: 3,62 | Azúcar Residual: 2,60 g/l | Cierre de botella: DIAM | Capacidad de botella: 750ml | Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.

