

JARDIN DE HORMIGAS

PARAJE ALTAMIRA-MENDOZA

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC
JARDIN DE HORMIGAS LOS AMANTES 2024
Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Este excepcional vino, elaborado íntegramente con uvas orgánicas cosechadas en el cuartel "Los Amantes" de nuestro viñedo Jardín de Hormigas, es un Malbec que trasciende la variedad para ser un fiel exponente de esta parcela única.

Presenta un color rojo rubí de gran vivacidad, con sutiles reflejos magenta. La nariz es una invitación a la paciencia y a la dedicada atención. Comienza con notas de anís, pólvora y grafito, revelando una complejidad mineral propia de suelos calcáreos. A diferencia de otros ejemplares, este vino no se abre hacia afuera, sino que invita a ahondar en él. En sus capas intermedias, se descubre la frescura de la guinda y el cassis, entrelazadas con notas florales de membrillo y manzanilla, y un carácter silvestre de tomillo y algarrobo. En la nariz profunda, emergen destellos cítricos de cáscara de naranja y quinoto, manteniendo en todo momento su carácter reductivo. Notas de violetas, rosas rojas y pimienta blanca terminan de delinear un perfil aromático etéreo y complejo. La entrada en boca es una experiencia táctil única: una textura sedosa que convive con un grano fino y definido. Sus taninos, perfectamente equilibrados, poseen una energía "eléctrica" que recorre el paladar con precisión. Es un vino de una seriedad imponente y una profundidad que parece no tener fin. El final es largo, persistente y capsular, donde reaparecen la piel de naranja y el arándano. Es un vino ideal para maridar con carnes vacunas maduradas con vegetales de estación asados al rescoldo, o bien con un magret de pato con reducción de frutos rojos y naranja.

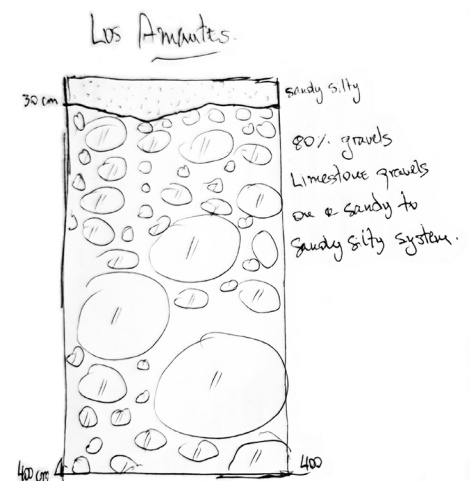
COSECHA 2024

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. 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 pequeña parcela de un poco más de 1 hectárea (cuartel 15), en el sector sur de nuestro viñedo Jardín de Hormigas, ubicado en Paraje Altamira (Valle de Uco), a 1200 metros sobre el nivel del mar. El sector sur es muy particular debido a la heterogeneidad de los perfiles de suelo generados por la corriente de los ríos que formaron el abanico aluvial. En ésta parcela el perfil de suelo está compuesto por 0,15 metros de limo con carbonato de calcio disuelto y, a partir de ahí, grandes rocas de granito con calcáreo asociado.

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

Las uvas fueron recogidas en un excelente punto de cosecha, que combinó la acidez y el alcohol exacto que buscábamos. En esta añada particularmente, las viñas estaban saliendo del estrés de la helada de 2023 y recomponiéndose con gran resiliencia. Vinificado durante 20 días en cubas de concreto sin epoxi, con levaduras nativas y un 5% de racimo entero. La temperatura durante todo el proceso fue de 21°C, con sangría reversa. Criado durante 12 meses en toneles de roble francés sin tostar de 3500 litros. Posteriormente, se le hizo un afinamiento final de 3 meses en tanques de concreto. Se embotelló con una leve filtración para dar comienzo a una guarda de 12 meses en botella.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Malbec | Tapón: Corcho DIAM |
Volumen: 750ml | Alcohol: 13,8% | Acidez Total:
5,87 g/l | PH: 3,56 | Azúcar Residual: 1,8 g/l |
Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra,
Federico Gambetta, Victoria Maselli.