



ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC TERROIR ORGÁNICO 2024 Luján de Cuyo, Mendoza

Este Malbec proviene de nuestros viñedos certificados orgánicos en Luján de Cuyo. El manejo del viñedo, en conjunto con las características de los suelos donde se encuentra, nos dan un perfil más punzante, ácido y vertical, mostrando una faceta única y particular de la tradicional apelación Luján de Cuyo.

NOTAS DE CATA

Muestra un color rojo intenso, con sutiles tonos violáceos. La nariz puede aparecer al principio un poco tímida, mostrando inicialmente notas herbáceas y frutales. Después van surgiendo aromas florales y una clara nota de grafito. Es un vino amable en el paladar, por su gran balance entre textura y acidez. La boca es fresca y frutada, con un final largo y armonioso. Es un vino ideal para maridar con platos con carne cruda, como tartare, carpaccio o kekke crudo, así como platos de pasta con salsas blancas, risotto o carne de conejo.

COSECHA 2024

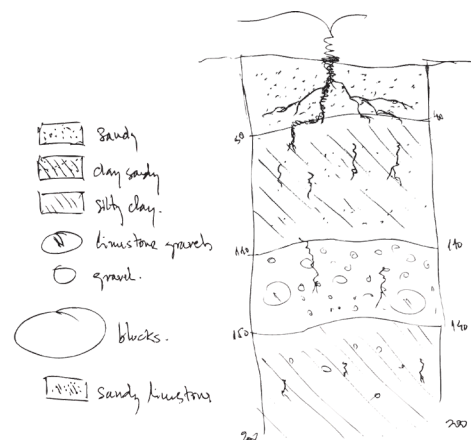
La 2024 fue una cosecha cálida, pero con vinos típicos de añada fría: con tensión, jugosos y vivos. La primavera fue fresca, con varios eventos de viento Zonda y consecuentes heladas. Esto, por un lado, trajo un avance lento y fantástico de los procesos fenológicos, pero por el otro, dificultó el cuaje 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. 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

100% Uvas Malbec cosechadas a mano. Cosecha temprana, buscando la maduración natural ideal para no llegar a un tenor alcohólico alto. Las uvas fermentan en tanques de acero inoxidable con levaduras indígenas, a 22°C por 15 días. No se realiza corrección de acidez. Se privilegia una temperatura baja en la fermentación para dar vida a las notas de fruta roja ácida en el vino. Crianza por 12 meses en piletas de concreto. No tiene paso por roble. Guarda en botella por 6 meses.

VIÑEDOS

Uvas provenientes exclusivamente de nuestra Finca El Hormiguero, en Luján de Cuyo, que está certificada orgánica. La preparación del suelo con humus de lombrices, el manejo del riego y las coberturas orgánicas desde el principio apuntaron al desarrollo profundo de las raíces, factor clave sobre todo en climas cálidos para llegar a vinos de calidad y buena frescura natural. Parte de esta finca cuenta con suelos con buena presencia de carbonato de calcio, un factor clave para el estilo de la bodega.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Malbec | Tapón: DIAM | Volumen: 750 mL | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 5,67 g/l | PH: 3,6 | Azúcar Residual: 2,4 g/l | Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Ana Wiederhold, Victoria Maselli.

