



ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC RESERVE LOS GRANDES 2024

Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Este vino es un blend de grandes Crus de Jardín de Hormigas, Paraje Altamira. Posee un color rojo profundo, con reflejos magenta. Tiene una nariz preciosa, muy compleja, que abre con notas florales, especialmente de violetas. Los aromas de fruta azul y roja se perciben intensamente, con notas de arándano, casis y frambuesa. Después de un rato en la copa llegan los aromas a tiza, jarilla y piedra mojada. En boca tiene textura de tiza y piedra, con taninos de grano fino y un final balanceado y jugoso que recuerda a la cereza y a la cal.

COSECHA 2024

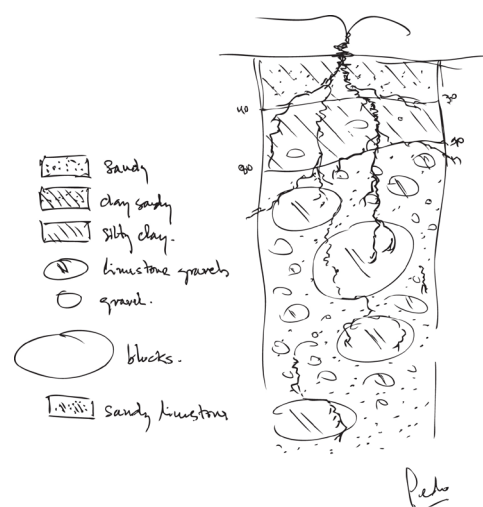
La 2024 fue una cosecha cálida, pero con vinos típicos de añada fría: con tensión, jugosos y vivos. La primavera fue fresca, con varios eventos de viento Zonda y consecuentes heladas. Esto, por un lado, trajo un avance lento y fantástico de los procesos fenológicos, pero por el otro, dificultó el cuaje 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, seleccionando los racimos. Durante la fermentación / maceración se realizaron remontajes breves y suaves, hasta 3 veces al día, para lograr la extracción justa de las pieles. Fermentado a 24°C con acidez natural y levaduras indígenas que le otorgan la frescura, tipicidad y vibración equilibrada. Un 75% del vino fue criado en piletas de concreto sin epoxi, mientras que el otro 25% fue criado en en toneles (foudres) de 3500 litros de roble francés sin tostar, por 15 meses. Crianza en botella por 12 meses.

VIÑEDOS

Uvas provenientes de viñas sobre suelo cal cáreo en nuestro viñedo Jardín de Hormigas en Paraje Altamira, Valle de Uco. El suelo presenta gravas medianas y grandes, cubiertas de pasta de carbonato de calcio, que contribuyen a la estructura, textura y retrogusto del vino.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Malbec | Tapón: DIAM 10 | Volumen: 750ml | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 5,2 g/l | pH: 3,6 | Azúcar Residual: 1,8 g/l | Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.

