



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC RESERVE 2019 Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Una cosecha estupenda de nuestro Malbec Reserve, que se destaca en esta añada por su elegancia y frescura. Presenta un atractivo color rubí con tintes rojizos. En nariz se destacan los aromas a frutas negras, como casis y arándano, integrados con notas minerales que recuerdan a la tiza y el grafito. En las capas más profundas encontramos especias, como el clavo de olor, y una sensación de bosque de pinos. En boca es equilibrado, con una entrada fresca e intensos sabores frutados que acompañan su gran acidez. Las notas minerales y especiadas se aprecian en un final largo y persistente. Éste gran ejemplar muestra el carácter de su lugar de origen, los suelos calcáreos del Valle de Uco.

COSECHA 2019

Nuestros viñedos alcanzaron un equilibrio en ésta temporada, con mejorías que veníamos evidenciando desde la temporada anterior. Desde la perspectiva climática, además de casi no tener heladas tardías, 2019 registró temperaturas máximas más calientes y mínimas más frías en comparación con datos históricos. Esta gran amplitud térmica logró una notable presencia de sabores frutales en los vinos. Las dos olas de calor en Enero, típicas de Mendoza, aportaron concentración a los mostos que, con la acidez natural que caracteriza nuestras vendimias, produjo en esta añada vinos excelentes y muy elegantes.

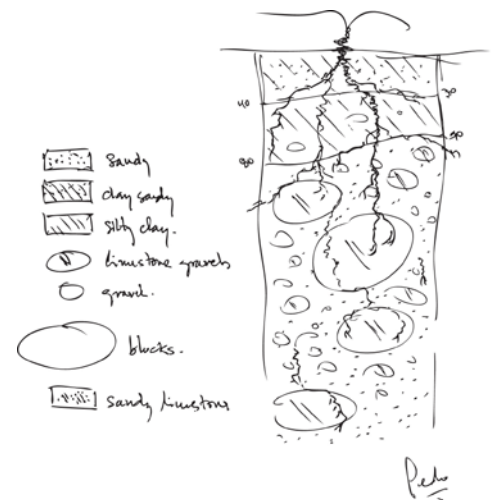
ELABORACIÓN

Uvas 100% Malbec cosechadas a mano, seleccionando los racimos con cuidado. Durante la fermentación, la maceración se realizó a través de *pigeages* muy cuidadosos para lograr la extracción justa de las pieles. Fermentado a 28°C con acidez natural y levaduras indígenas que le otorgan la frescura, tipicidad y vibración justa. El vino fue criado por 18 meses en toneles (*foudres*) de 3500 litros de roble francés sin tostar, y luego 12 meses en botella.

VIÑEDOS

Uvas provenientes de viñedos sobre suelos calcáreos ubicados en el Valle de Uco, en los depósitos aluviales del Río Tunuyán en Paraje Altamira y de la zona alta y aluvial de Gualtallary.

Estas terrazas presentan 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 30
Volumen: 750ml | Alcohol: 13,5% | Acidez
Total: 5,6 g/l | pH: 3,67 | Azúcar Residual:

1,9 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold |
Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli

