



**ALTOS**  
LAS HORMIGAS



## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC APPELLATION VISTA FLORES 2009

Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza

### NOTAS DE CATA

Su profundo robe carmesí se acompaña de una fragancia embriagante, donde aromas de almendras encuentran una fruta intensa. Una vez en boca es una explosión de sensaciones, su acidez amplia y viva se funde en un cuerpo carnoso y equilibrado. Vibrante y elegante, el Appellation Vista Flores es un vino de estructura en sí y el corazón de nuestro proyecto Terroir. Para nosotros es un vino serio que despliega grafito y mineralidad de tiza por su origen, pero primero un deleite para los sentidos, con un final largo y fresco. Abrir o decantar una hora antes de servir.

### COSECHA 2009

Un invierno relativamente suave, con una primavera seca y fresca. Marzo también fue seco, con altas temperaturas. La cosecha se hizo libre de lluvia, en el tiempo previsto y con la madurez deseada. La añada muestra más elegancia que potencia, y una estructura firme, con una expresión típica del carácter floral brillante / fruto rojo de las zonas más altas del Valle de Uco.

### ELABORACIÓN

Las uvas son seleccionadas sobre una doble cinta y encubadas por gravedad en pequeños tanques de acero inoxidable donde se realiza una maceración pre-fermentativa a 5°C durante 7 días. Luego comienza la fermentación alcohólica con levaduras indígenas a 24°C por 15 días. En ese vino no se realizan remontajes con bomba, el sombrero se mueve por pisoteo durante esta etapa, y una vez finalizada la misma, se realiza una maceración post-fermentativa de 4 días, antes de descubar en barricas nuevas (40%) de roble francés, donde se realiza la fermentación maloláctica y su crianza fue de 24 meses.

### VIÑEDOS

100% de ese Malbec viene de las terrazas aluvionales de Vista Flores, está situado a 1150 metros de altura. Ahí, piedras y gravas cubiertas de caliza ocupan un 80% del suelo, brindando al vino elegancia y mineralidad. 5% de arcilla en la matriz fina permite al Malbec de expresar aromas de frutos exquisitos, tal como una potencia característica en boca. Un potencial distinto que queremos transmitir a través de ese vino. Rendimiento 5.5 Ton/Ha.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Cosecha: 2009 | Variedad: 100% Malbec  
Región: Valle de Uco, Mendoza – Argentina | Tapón: Corcho natural | Volumen: 750mL | Alcohol: 15.2 % | Acidez Total: 5.9 g/l | PH: 3.7 | Azúcar Residual: 1.8 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo

