



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS BLANCO 2021 Mendoza

NOTAS DE CATA

Es nuestra creencia que un vino blanco de Mendoza tiene que representar las características del suelo y del clima de la región, y poner en valor las tradiciones locales. En esta nueva cosecha de nuestro Blanco incorporamos al corte la cepa Pedro Giménez, una variedad de uva criolla blanca que es la más plantada de Argentina. Logramos un vino de color amarillo plateado, con reflejos verdosos. En la nariz presenta una intensidad aromática alta, con notas frutales que recuerdan al durazno, ananá y un dejo a pomelo. La Pedro Giménez aporta complejidad en nariz, donde también podemos encontrar notas herbales. La entrada en boca es muy fresca, con una acidez equilibrada que nos da una tensión y estructura que se transforman en la columna vertebral de este vino. Su sabor es frutado, concentrado, gracias al trabajo con escobajo y pieles durante la fermentación. Es un vino ideal para disfrutar como un aperitivo con personalidad o maridarlos con carnes blancas, salsas ligeras o pescados de océano y río.

COSECHA 2021

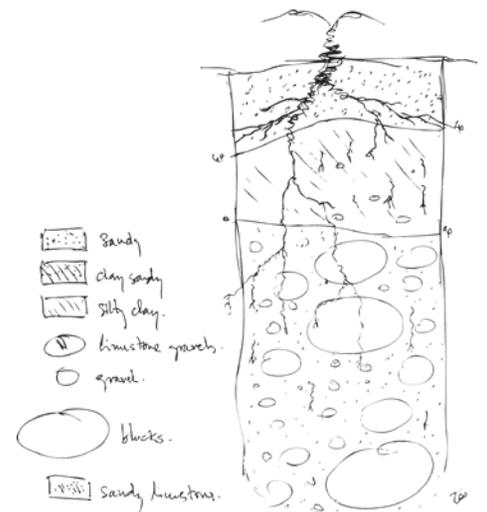
La temporada comenzó con una primavera seca y fresca, lo que favoreció los buenos cuajes en el viñedo. El verano se caracterizó por las temperaturas moderadas y gran cantidad de precipitaciones en febrero, cuando se lleva a cabo la vendimia de estas uvas. Hacia el final de la cosecha las precipitaciones disminuyeron y las temperaturas no tuvieron grandes picos, se mantuvieron moderadas y estables, manteniendo la turgencia de la baya y evitando descriptores sobre-maduros. Estas condiciones decantaron en vinos con mucha frescura y expresión aromática, intensidades de color elevadas, taninos elegantes y una gran estructura.

ELABORACIÓN

Las variedades se elaboraron por separado, utilizando diferentes procesos. Un porcentaje se elaboró de manera tradicional, mientras que una parte de las uvas fermentaron con pieles y otra con hasta un 30% de escobajo. Todas las variedades del corte fermentaron con levaduras indígenas en piletas de concreto. La fermentación maloláctica ocurrió en las mismas piletas. Fue criado 6 meses en cubas de concreto. No tiene paso por roble.

VIÑEDOS

Vides de 80 años, conducidas en parral. Parte del Semillón proviene de nuestro Jardín Altamira y está conducido en espaldero. Son viñedos con suelos profundos, ubicados en el Valle de Uco, en San Carlos y Paraje Altamira. La zona se caracteriza por su buena amplitud térmica, que facilita la conservación de la acidez natural de la uva.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Blend: 48% Semillón - 30% Pedro Gimenez - 22% Chenin Blanc | Alcohol: 11% | Acidez Total: 6,30 g/l | PH: 3,2 | Azúcar Residual: 1,8 g/l | Cierre de botella: DIAM | Capacidad de botella: 750mL | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli.

