



ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC SINGLE VINEYARD VISTA FLORES 2007

Vista Flores, Uco Valley, Mendoza

NOTAS DE CATA

Complejo de color azulado intenso tiene una personalidad que representa a las características de Vista Flores. Su perfil aromático está caracterizado por notas de fruto rojos y negros, seguido por sutiles notas de violetas y especias. La fruta muy bien integrada a la Madera crece en el paladar con violetas y mucha mineralidad y especiado. Su textura es firme y elegante, redonda con buen final persistente que refleja la fuerte identidad de este vino.

COSECHA 2007

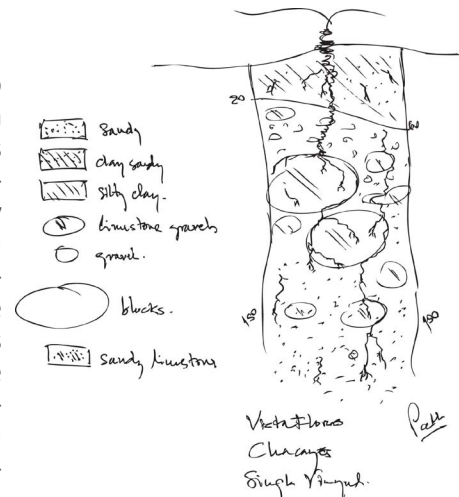
El invierno no tuvo temperaturas extremas y con pocas precipitaciones. La primavera fue fría y seca, sin heladas. Los meses de verano fueron secos y calurosos con muy poca lluvia. A partir del 23 de Marzo se recibieron lluvias inusuales y persistentes que duraron 12 a 15 días. Las lluvias tardías y pesadas tienen el potencial de afectar la concentración de las uvas tintas, sin embargo, la mayor parte de las uvas ya estaban maduras y los sabores herbáceos muy presentes. En la segunda semana de Abril el tiempo mejoró y pudimos cosechar uvas maduras con buena concentración. Este vino puede ser considerado como un gran año para los vinos cosechados tardíamente con un color profundo, con mucha fruta, especias y estructura tánica excelente.

ELABORATION

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 este 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 pos-fermentativa de 4 días, antes de descubar en barricas nuevas de roble francés, donde se realiza la fermentación manoláctica y su crianza fue de 36 meses.

VIÑEDOS

El 100% de las uvas provienen de un viñedo ubicado al oeste de Vista Flores, con una alta densidad de plantación y bajos rendimientos de producción. En el viñedo se realizan trabajos especiales para lograr una mayor calidad y concentración de las uvas. Este suelo especial constituye nada más que el 0,4% de la superficie de Mendoza, contiene un alto porcentaje de caliza activa combinada con las características del clima fresco del Valle de Uco. Nuestro Single Vineyard Vista Flores proviene de extraordinarias parcelas situadas en una terraza aluvial del antiguo Rio Arroyo Grande, ubicado a 1250 metros en Valle de Uco. Rendimiento: 5.5 Ton/Ha.



INFORMACION TECNICA

Varietal: 100% Malbec | Terroir: Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza – Argentina | Enólogos: Alberto Antonini – Attilio Pagli | Cierre: Corcho Natural | Alcohol: 15% | Acidez Total: 6.04 g/l | PH: 3.6 | Azúcar Residual: 2.42 g/l

