



ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC TERROIR 2011 Uco Valley, Mendoza

NOTAS DE CATA

Ese vino de un rojo profuso, con reflejos violetas demuestra la expresión del Malbec bajo el clima frío del Valle de Uco. Su nariz se abre con frutos rojos frescos como la grosella o la cereza Napoleón, que se vuelven a percibir en el paladar, combinados con un toque de hinojo y notas ahumadas sutiles. Con taninos sedosos, amigables y una estructura balanceada entre crocante y abundante fruta, es para nosotros un ejemplo de jugosidad. Especies refinadas en el final lo hacen delicioso para tomar solo o el perfecto maridaje para una comida sencilla. Abrir media hora antes de beber.

COSECHA 2011

El invierno fue suave y seco, con baja humedad. Las precipitaciones fueron las más bajas de los últimos 25 años registrados en los Andes. El tiempo se mantuvo seco y cálido durante todo diciembre. Enero fue frío y con lluvias breves e intensas, aunque el resto del verano fue seco y no demasiado caliente, la producción de azúcar en la maduración fue óptima para la fruta. La producción fue excepcional dando lugar a vinos muy buenos y de buena concentración.

ELABORACIÓN

Uvas de diferentes viñedos se vinificaron por separado antes del corte final. Las uvas pasan por una doble cinta de selección, se muelen y van a pequeños tanques de acero inoxidable para macerar durante 5 días a 10° C. La fermentación se realiza con levaduras indígenas a 28-30°C por 12 días, favoreciendo una prolongada extracción. Se efectúan 3 delestajes a lo largo de la misma, 3 remontajes diarios para facilitar la extracción. 35% de ese Malbec se cría en barricas de roble francés de tercer uso por 12 meses y 65% en piletas de cemento.

VIÑEDOS

100% Uvas Malbec cosechadas a mano, viñedos de alta densidad ubicados en Vista Flores y 2 sub-zonas de Tupungato. Son suelos aluvionales, de grava, muy rocosos pero con una presencia limitada de carbón activo. Rendimiento: 9ton/ha.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Cosecha: 2011 | Variedad: 100% Malbec | Region: Valle de Uco, Mendoza – Argentina | Tapón: DIAM | Volumen: 750 mL | Alcohol: 14.8 % | Acidez Total: 5.2 g/l | PH: 3.86 | Azucar Residual: 1.8 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo

