



**ALTOS**  
LAS HORMIGAS

## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC CLÁSICO 2012 Mendoza

### NOTAS DE CATA

Color rojo rubí, brillante y luminoso en la copa, lleva a aromas delicados de fruta roja, frutilla fresca y ciruela, con un toque de especias exóticas en la nariz. La boca se llena de frutos elegantes, jugosos, taninos sedosos y una estructura equilibrada. El resultado es un Malbec honesto, persistente con un final largo.

### COSECHA

El invierno 2011 fue templado, con pocas precipitaciones, lo que nos permitió enfocar en mejorar la fertilidad del suelo en nuestro viñedo propio gracias al aporte de abono. Al principio de la primavera, las temperaturas bajas amenazaron con heladas, lo que resultó en un rendimiento más bajo pero sin daños importantes. En el corriente de noviembre un viento zonda intenso afectó el cuajo de las uvas, particularmente en los racimos de Bonarda, que también contribuyó a tener rendimientos bajos. Las lluvias de primavera subieron de un 15%, favoreciendo un crecimiento óptimo de la canopia. El verano fue muy caluroso, que puede terminar en una pérdida rápida de la acidez. Eso significa cosechar 10 días antes para lograr una buena madurez fenólica. En conjunto, con un manejo correcto, la cosecha 2012 produjo uvas muy limpias y balanceadas, con buen volumen, complejidad y elegancia, pero con rendimientos muy bajos.

### ELABORACION

Las uvas de diferentes viñedos se vinifican por separado antes del blend final. Cuidadosamente seleccionadas, se pasan por una suave molienda a rodillo, y se fermentan con levaduras indígenas para expresar cada uno de los viñedos seleccionados. La fermentación se hace en tanques de acero inoxidable entre 24°C y 28°C para favorecer la maceración. Cada tanque se prueba 3 veces por día durante el proceso de fermentación para evaluar su progreso y determinar lo que se necesita. Se realizan 3 remontajes diarios para una buena extracción y 2 delestages. La crianza se realiza en piletas de concreto por 12 meses.

### VIÑEDOS

El Malbec Clásico es un blend de uvas 100% Malbec cosechadas a mano en los viñedos de Medrano, Barrancas y Lunlunta – 50% es producción propia. El clima es semidesértico, con días calurosos y noches frescas. Elegimos suelos profundos, frescos, para demorar la madurez y evitar el estrés hídrico. Son francos arenosos donde el componente arcilloso provee nutrientes minerales y retención de agua, mientras el componente arenoso previene la compactación excesiva del limo y de la arcilla, y garantiza el drenaje del agua. En ese clima, descartamos suelos de ripio superficial abundante, que aumenta el efecto de calentamiento del clima y puede achicar el periodo de maduración – que da toda su intensidad y sabor a nuestro Malbec.

### INFORMACION

Variedad: 100% Malbec | Region: Mendoza –

Argentina | Enólogos: Alberto Antonini – Attilio Pagli | Cierre de botella: Corcho DIAM  
| Alcohol: 13.9 % | Acidez Total: 4,83 g/l | PH: 3.9 | Azucar Residual: 1,8 g/l

