



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC RESERVA 2011 Uco Valley, Mendoza

NOTAS DE CATA

Este Malbec luminoso de color carmín se abre con un bouquet profuso de frutos negros y especias sutiles. Tras algún tiempo en la copa, cereza negra abundante, esencia de hojas de zarzamora llegan a aromas florales y se combinan con la canela y notas de nuez en un equilibrio sofisticado. Amplio y aterciopelado, su sensación vertical en boca se mantiene gracias a un espinzazo de acidez natural muy bien integrada. Las terrazas de rocas calcáreas del Valle de Uco le dan su tanino de tiza, filoso y le otorga un final persistente. Ese Malbec se destaca por su volumen generoso y su expresión identificable

COSECHA 2011

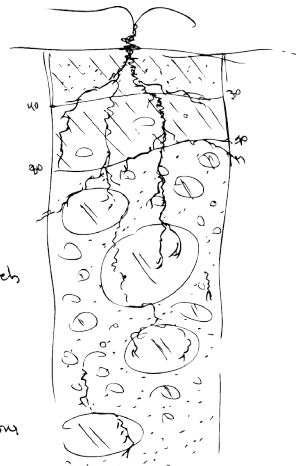
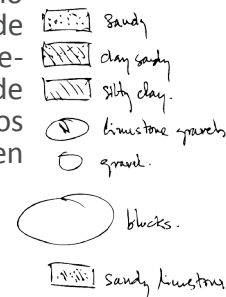
El invierno fue suave y seco, con baja humedad. Las precipitaciones fueron las más bajas en los últimos 25 años registrados en los Andes. El tiempo se mantuvo seco y cálido durante todo diciembre. Enero fue frío y con lluvias breves e intensas, aunque el resto del verano fue seco y no demasiado caliente,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

ELABORACION

Las uvas de diferentes viñedos se vinifican por separado antes del blend final. Las uvas seleccionadas sobre una doble cinta se pasan por una suave molienda a rodillo y pasan a pequeños tanques de acero inoxidable durante 5 días a 10° C para una maceración en frío. Luego se dejan fermentar con levaduras indígenas a 28-30°C durante 30 días, favoreciendo una lenta maceración. Se efectúa un délestage al principio y otro al final de la fermentación, acompañados de 3 a 4 remontajes diarios para facilitar la extracción. Criado 24 meses en barricas de roble Francés (20% nuevas), realizándose en las mismas la fermentación maloláctica.

VIÑEDOS

Uvas 100% Malbec recolectadas a mano de en alta densidad ubicados en el Valle de Uco, en Vista Flores y Chacayes. Son viñedos situados en la primera terraza aluvial de la quebrada de Arroyo Grande. Los suelos son seleccionados por su alto contenido en cal activa. Rendimiento: 6,3 ton / ha



INFORMATION DE COSECHA

Varietal: 100% Malbec | Region: Valle de Uco, Mendoza – Argentina | PH: 3.9
Cierre: corcho natural | Capacidad: 750 ml
Alcohol: 14.9 % | Acidez Total: 5.2 g/l
Azúcar Residual: 2.1 g/l | Winemakers: Alberto Antonini – Attilio Pagli

