



**ALTOS**  
LAS HORMIGAS

## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC APPELLATION ALTAMIRA 2011

Altamira, Valle de Uco, Mendoza

### NOTAS DE CATA

Ese vino color púrpuro oscuro llena su copa con aromas a frambuesas frescas, chocolate amargo y menta, con un toque de carne asada y otras notas de sotobosque. El paladar es redondo y elegante con una fresca sensación de ciruela. Ese vino es equilibrado y generoso, con taninos maduros de tiza para completar un final largo.

### 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.

### ELABORACIÓN

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 ese 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 post-fermentativa de 4 días, antes de descubar en barricas nuevas (40%) de roble francés, donde se realiza la fermentación maloláctica y su crianza fue de 24 meses.

### VIÑEDOS

100% de ese Malbec viene de las terrazas aluvionales de Altamira, creadas por el Rio Tunuyán. Ahí, piedras y gravas cubiertas de caliza ocupan un 80% del suelo, brindando al vino elegancia y mineralidad. 5% de arcilla en la matriz fina permite al Malbec de expresar aromas de frutos exquisitos, tal como una potencia característica en boca. Un potencial distinto que queremos transmitir a través de ese vino.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Cosecha: 2011 | Variedad: 100% Malbec  
Región: Valle de Uco, Mendoza – Argentina | Tapón: Corcho natural | Volumen: 750mL | Alcohol: 14.7% | Acidez Total: 5.3 g/l | pH: 3.47 | Azúcar Residual: <1.8 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo

