



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC APPELLATION VISTA FLORES 2011

Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Ese vino de color púrpuro opaco tiene una nariz que explota con aromas a granos de café, polvo de cacao negro, ciruela, grosella negra y frutos rojos, con un toque de cuero, ahumado e hinojo. La media boca muestra un cuerpo lleno y potente, pero queda redonda y bien estructurada. Una mineralidad fresca junto con un equilibrio excepcional es la única manera de describir un final que dura mucho después del último trago.

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 Vista Flores, está situado a 1150 metros de altura. 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. Rendimiento 5.5 Ton/Ha.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Cosecha: 2011 | Variedad: 100% Malbec
Región: Valle de Uco, Mendoza – Argentina | Tapón: Corcho natural | Volumen: 750mL | Alcohol: 15.5% | Acidez Total: 4.8 g/l | pH: 3.73 | Azúcar Residual: <1.8 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo

