



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC RESERVE 2012 Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Este Malbec habla de complejidad. Al perfil afrutado de los Malbecs, el Reserve de ALH le suma la complejidad de su origen, el calcáreo de Mendoza. La enología se enfoca en preservar ese origen, con mucho cuidado para mantener la integridad de las uvas, sin correcciones de acidez y solo levaduras naturales. Nariz de violeta, fruta fresca y mineralidad presente. No tiene un impacto potente en boca, sino un largo elegante, una medio boca persistente, equilibrada y fácil de tomar. Es la expresión pura de las sub-zonas calcáreas de Vista Flores, Gualtallary y Altamira con taninos sedosos de tiza.

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.

ENOLOGÍA

Las uvas fueron cosechadas a mano, seleccionando los racimos con cuidado. Las bayas despalilladas fueron cargadas por gravedad para permitir una rotura suave de las pieles. Durante la fermentación, pisoneo y un trato muy delicado se usaron sobre el sobrero para evitar sobre extracción. El jugo fermentó con levaduras indígenas, sin corrección de ácido tartárico. El vino se crió 18 meses en foudres de 3500 litros de roble Francés sin tostar, y 6 meses en botella. Se realizó una filtración grosera antes del fraccionamiento, para prevenir la interferencia con la calidad del vino.

ELABORACION

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.

INFORMATION DE COSECHA

Alcohol: 14.2% | Acidez Total: 5.02 g/l
PH: 3.69 | Azúcar Residual: 1.8 g/l
Cierre de botella: Corcho DIAM |
Capacidad de botella 750 ml
Winemakers: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo

