



ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC RESERVE 2013 Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Un vino de color púrpura opaco con reflejos de rubí brillante. En nariz ciruelas, frambuesas, chocolate y un toque de cuero. Este vino ofrece un paladar fuerte y bien estructurado. Intensa fruta roja en boca llegando a un final largo, mineral y elegante. Pura expresión de las pequeñas zonas calcáreas de Gualtallary, Vista Flores y Altamira.

COSECHA

La ausencia de lluvias en primavera y la falta de amplias heladas permitieron una muy buena floración de la vid, mientras los daños de granizos – una amenaza permanente para los viñedos de altura – fueron insignificantes. El periodo de crecimiento ha sido inconsistente, empezando con temperaturas altas y volviéndose más frío luego. El calor regresó antes del inicio de la vendimia, pero ahí llegó una ola fría en el medio de Marzo, resultando en una maduración lenta. Las uvas mostraron un nivel de acidez admirable, bajo alcohol y taninos finos.

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: 14.6% | Acidez Total: 4.87 g/l
PH: 3.72 | Azúcar Residual: <1.8 g/l
Cierre de botella: Corcho natural |
Capacidad de botella 750 ml

Winemakers: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo

