



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC TERROIR 2013 Uco Valley, Mendoza

NOTAS DE CATA

Este Malbec de color rubí vivo tiene un hermoso bouquet de cereza negra, arándano fresco, hojas de te y hierbas de Los Andes. Fresco y redondo en boca, el vino suma violeta y matices de menta al fruto rojo fresco. El final es mineral y largo, y mantiene un delicado equilibrio entre acidez y estructura tánica. A consumir ahora.

COSECHA 2013

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.

ELABORACIÓN

Uvas de diferentes viñedos se vinificaron por separado antes del corte final. Las uvas pasan por una doble cinta de selección, se muelen y van a pequeños tanques de acero inoxidable para macerar durante 5 días a 10° C. La fermentación se realiza con levaduras indígenas a 28-30°C por 12 días, favoreciendo una prolongada extracción. Se efectúan 3 delestages a lo largo de la misma, 3 remontajes diarios para facilitar la extracción. 50% de este Malbec se cría en piletas de cemento 12 meses, 25% en tanques de acero inoxidable y 25% en foudres (toneles grandes de 3500 litros) de roble sin tostar.

VIÑEDOS

100% Uvas Malbec cosechadas a mano, viñedos de alta densidad ubicados en Vista Flores y 2 sub-zonas de Tupungato. Son suelos aluvionales, de grava, muy rocosos pero con una presencia limitada de carbón activo. Rendimiento: 9 ton/ha.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Region: Valle de Uco, Mendoza – Argentina | Tapón: DIAM | Volumen: 750 mL | Alcohol: 14.3 % | Acidez Total: 4.8 g/l | PH: 3.79 | Azúcar Residual: <1.8 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo

