



## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC APPELLATION ALTAMIRA 2013

Altamira, Valle de Uco, Mendoza

### NOTAS DE CATA

Elegante es la mejor manera de describir éste vino. Como una bailarina de ballet, robusta y fuerte – pero lineal, grácil y delicada. Rubí profundo con toques púrpuras, con una nariz encantadora de frutos recién cosechados, ciruelas crocantes y campos de flores silvestres. Este Malbec baila en su paladar, con taninos redondos, sedosos y elegantes. El final es largo y complejo, invitando al próximo sorbo.

### 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 fueron insignificantes. El periodo de crecimiento ha sido variable, 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 suaves.

### ELABORACIÓN

Las uvas son seleccionadas sobre una doble cinta y encubadas por gravedad en pequeños tanques de acero inoxidable. 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 esa etapa. La crianza es de 18 meses en foudres de roble Francés sin tostar de 3500 litros. Luego se hace una leve filtración para no alterar la calidad del vino, antes del fraccionamiento, y se cría por 12 meses en botellas.

### VIÑEDOS

100% de ese Malbec viene de las terrazas aluvionales de Altamira (1200 msnm), creadas por el Río Tunuyán. Ahí, piedras y gravas cubiertas de caliza ocupan un 85% del suelo, brindando al vino elegancia y mineralidad. Una matriz de suelo limo-arenosa permite al Malbec expresar sabores frescos de frutos rojos, con un equilibrio delicado y elegante en el paladar.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietal: 100% Malbec | Tapón: Corcho natural  
Volumen: 750mL | Alcohol: 14.8% | Acidez Total: 4.9 g/l | pH: 3.8 | Azúcar Residual: <1.8 g/l |  
Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo

