



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC APPELLATION GUALTALLARY 2013

Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Ese es un gran vino que inunda los sentidos. Un Malbec luminoso de un color rubí profundo con reflejos azules y púrpuras. La nariz se llena de notas de aceitunas, frutos negros, pimienta negra, nuez moscada y tomillo. El paladar confirma la nariz, pero introduce una capa de frutos rojos frescos. La estructura del vino es firme, con una acidez y una estructura tánica bien integradas. Parece que el final de boca no termina nunca. Es largo, con taninos frescos de tiza. Increíble potencial de guarda.

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 este Malbec viene de los suelos franco-arenosos de Gualtallary, a 1300 msnm. Allí, las gravas y rocas cubiertas de calcáreo representan 50-60% del volumen total de suelo, con un porcentaje alto de carbonato de calcio libre en el perfil, que brinda al vino su carácter fresco, mineral, de tiza. 3% de arcilla en la matriz fina permiten al Malbec de expresar aromas de frutos frescos, con una redondez marcada pero bien integrada en la boca.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietal: 100% Malbec | Tapón: Corcho natural
Volumen: 750mL | Alcohol: 14.2% | Acidez Total: 5.1 g/l | pH: 3.7 | Azúcar Residual: <1.8 g/l
Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo

