



## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC APPELLATION VISTA FLORES 2013

Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza

### NOTAS DE CATA

Una expresión compleja y perfecta del Malbec. Ese vino es de color tinta, casi negro. El bouquet llena la nariz con frutos rojos y negros, lavanda, carne asada y sotobosque. La sensación en boca es redonda y plena, sumando capas de frutos y mineralidad. Un vino potente, pero no pesado, en el cual la acidez y los taninos se equilibran y se estructuran perfectamente. Tiene una buena mineralidad en un final largo, mientras se mantiene jugoso y no demasiado seco.

### 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 Vista Flores, está situado a 1150 metros de altura. Ahí, piedras y gravas cubiertas de caliza ocupan un 80% del suelo, brindando al vino elegancia y mineralidad. 5% de arcilla en la matriz fina permite al Malbec expresar aromas de frutos exquisitos, tal como una potencia característica en boca. Un potencial distinto que queremos transmitir a través de ese vino. Rendimiento 5.5 Ton/Ha.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietal: 100% Malbec | Tapón: Corcho natural  
Volumen: 750mL | Alcohol: 15 % | Acidez Total: 5.0 g/l | pH: 3.79 | Azúcar Residual: <1.8 g/l |  
Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo

