



ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC CLÁSICO 2014 Mendoza

NOTAS DE CATA

De color rubí profundo con reflejos azules e incluso color ladrillo. Este vino tiene una nariz intensa y agradable, con notas de frutas rojas frescas, ciruela y cerezas, acompañadas de notas especiadas y florales. Finos taninos y acidez equilibrada en un marco de paladar de ciruelas, arándanos y pimienta blanca. Posee un final largo y placentero. Puede ser maridado con comidas ligeras o platos más pesados, pero también puede ser disfrutado solo.

COSECHA 2014

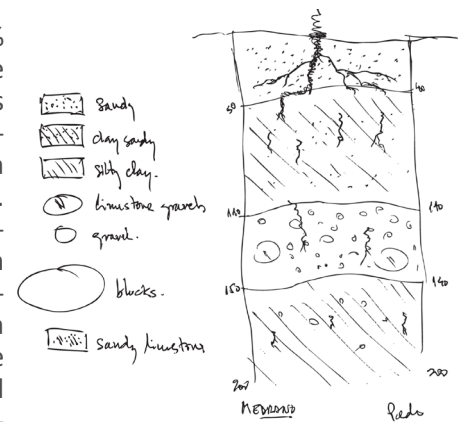
La temporada se inició con fuertes heladas que redujeron los rendimientos en un 30%. Noviembre trajo un viento Zonda seco que desafió la etapa de floración y bajó rendimientos. Diciembre y enero trajeron olas de calor y lluvias a finales del verano y temperaturas bajas en la región justo antes de la cosecha. En tres semanas, la zona recibió el equivalente de lluvia de lo que recibe en dos años. Por lo tanto, se decidió cosechar las uvas antes para obtener un nivel equilibrado de acidez, contenido de alcohol inferior y taninos finos.

ELABORACIÓN

Las uvas de diferentes viñedos se vinifican por separado antes del blend final. Cuidadosamente seleccionadas, se pasan por una suave molienda, y se fermentan con levaduras indígenas para expresar cada uno de los viñedos seleccionados. La fermentación se hace en tanques de acero inoxidable por separado, entre 24°C y 28°C, durante 10 días. Cada tanque se degusta 3 veces por día durante el proceso de fermentación para evaluar su progreso. La crianza se realiza en piletas de concreto por 12 meses.

VIÑEDOS

El Malbec Clásico es un blend de uvas 100% Malbec cosechadas a mano en los viñedos de Medrano, Barrancas y Lunlunta. El clima es semi-desértico, con días calurosos y noches frescas. Elegimos suelos profundos, frescos, para demorar la madurez y evitar el estrés hídrico. Son franco-arenosos donde el componente arcilloso provee nutrientes minerales y retención de agua, mientras el componente arenoso previene la compactación excesiva del limo y de la arcilla, y garantiza el drenaje del agua. En ese clima, descartamos suelos de ripio superficial abundante, que aumenta el efecto de calentamiento del clima y puede achicar el periodo de maduración – que da toda su intensidad y sabor a nuestro Malbec.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13% | Acidez Total: 5,15 g/l | PH: 3,85 | Azúcar Residual: <1,8 g/l
Cierre de botella: Corcho DIAM | Capacidad de botella: 750mL
Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo
Jefe de Viñedo: Juan José Borgnia

