



ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC RESERVE 2014 Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Complejidad y un muy presente carácter de lugar. Montaña, altitud y suelo calcáreo, hacen de este vino un Malbec con distintas capas. Vale la pena darle tiempo para ir mostrando poco a poco. La presencia del suelo calcáreo del Valle de Uco marca profundamente este vino. La suma del carácter mineral, el frescor, el tanino de grano muy fino, presente y estructurado, con un lindo largo en boca y a sensación de tiza hacen de este un Malbec presente en otra dimensión, la dimensión de lo mineral.

COSECHA 2014

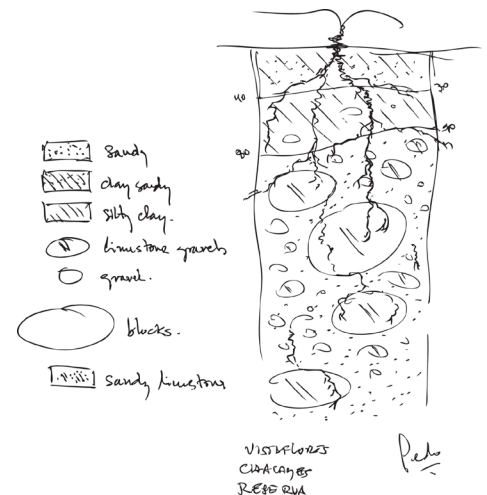
La temporada se inició con fuertes heladas que redujeron los rendimientos en un 30%. Noviembre trajo un viento Zonda seco que desafió la etapa de floración y bajó rendimientos. Diciembre y enero trajeron olas de calor y lluvias a finales del verano y temperaturas bajas en la región justo antes de la 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 fueron cosechadas a mano, seleccionando los racimos con cuidado. Durante la fermentación, se dió un trato muy delicado sobre el sobrero para evitar la sobre-extracción. El jugo fermentó con levaduras indígenas, sin corrección de ácido tartárico. El vino se crió 18 meses en foudres de 3500 litros de roble francés sin tostar, y 6 meses en botella. Se realizó una filtración gruesa antes del fraccionamiento, que mantiene los atributos de calidad del vino.

VIÑEDOS

Uvas 100% Malbec recolectadas a mano de suelos calcáreos ubicados en el Valle de Uco, en los depósitos aluviales del Río Tunuyán en Altamira, de la terraza aluvial del Arroyo Grande (VistaFlores) y de la zona alta y aluvial de Gualtallary. Estas terrazas presentan gravas medianas y grandes, cubiertas en pasta de carbonato de calcio, que contribuyen a la estructura, textura y retrogusto del vino.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 14.2% | Acidez Total: 5.15 g/l

PH: 3.9 | Azúcar Residual: 1.59 g/l

Cierre de botella: Corcho natural | Capacidad de botella: 750 ml

Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo

