



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC TERROIR 2014 Uco Valley, Mendoza

NOTAS DE CATA

El Valle de Uco y el Malbec cordillerano, frescor de altitud andina. Guindas, ciruelas e higos frescos recién recogidos del árbol, una muy suave nota floral a violeta, acompañada de una linda nota mineral muy sutil que muestra el carácter de las antiguas terrazas aluviales del Valle de Uco. La montaña, el frescor y el largo en boca, en una armonía muy delicada, definen a este Malbec del Valle de Uco.

COSECHA 2014

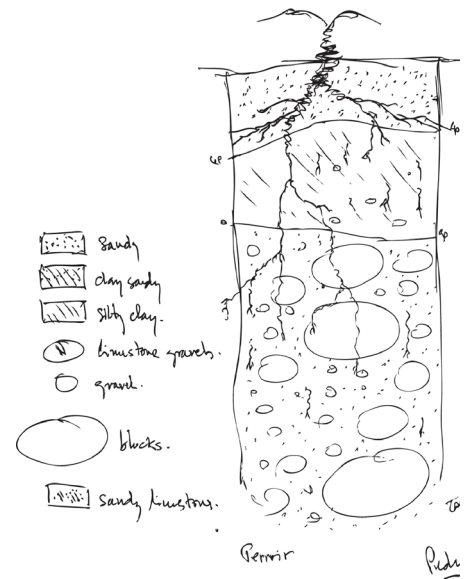
La temporada se inició con fuertes heladas que redujeron los rendimientos en un 30%. Noviembre trajo un viento Zonda seco que desafió la etapa de floración y bajó rendimientos. Diciembre y enero trajeron olas de calor y lluvias a finales del verano y temperaturas bajas en la región justo antes de la 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

Uvas de diferentes viñedos se vinificaron por separado antes del corte final. Las uvas pasan por una doble cinta de selección y van a pequeños tanques de acero inoxidable. La fermentación se realiza con levaduras indígenas a 24-28°C, por 12 días. Cada tanque se degusta 3 veces por día durante el proceso de fermentación para evaluar su progreso. 50% de este Malbec se cría en piletas de cemento 12 meses, 25% en tanques de acero inoxidable y 25% en foudres (toneles grandes de 3500 litros) de roble sin tostar.

VIÑEDOS

100% Uvas Malbec cosechadas a mano, viñedos de alta densidad ubicados en Vista Flores y 2 sub-zonas de Tupungato. Son suelos aluviales, de grava, con presencia de piedras pero con una presencia limitada de carbón activo.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Región: Valle de Uco, Mendoza – Argentina | Tapón: DIAM | Volumen: 750 mL | Alcohol: 14.1 % | Acidez Total: 4.65 g/l | PH: 4.0 | Azúcar Residual: 1.27 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo

