



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC CLÁSICO 2015 Mendoza

NOTAS DE CATA

Fresca y alegre expresión del Malbec mendocino. Frutas rojas, cerezas, guindas y una nota de ciruelas ácidas recién cortadas del árbol. Este Malbec habla de frescor y boca suave. Un vino muy jugoso en boca, que dan ganas de seguir tomando, con taninos suaves pero estructurados y un lindo y placentero largo en boca. Tres palabras pueden resumir este vino: frescura, alegría y vitalidad. Puede ser maridado con comidas ligeras o platos más pesados, pero también puede ser disfrutado solo. Temperatura recomendada de servicio 18°C.

COSECHA 2015

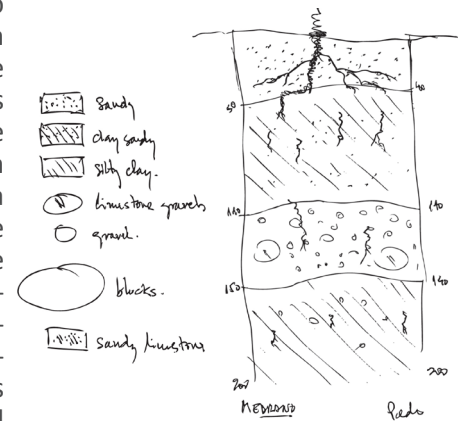
La vendimia 2015 se puede definir cómo casi bipolar. Noviembre, diciembre y enero fueron muy cálidos, lo cual aceleró el proceso de maduración de la uva. Temperaturas altas y una maduración rápida pueden disminuir dramáticamente el nivel de acidez natural en la fruta, ya que sube la cantidad de azúcar. Para evitar esto se decidió cosechar 15 días antes de la fecha prevista. Se aprovechó una ventana de oportunidad desde mediados de febrero hasta el 23 de marzo, cosechando todo el Malbec, inclusive los de elevada altitud, climas fríos y suelos vigorosos.

ELABORACIÓN

Cosecha 100% manual. Uso de mesa de selección para clasificación de racimos. Las uvas de diferentes viñedos se vinifican por separado antes del blend final. La fermentación se hace en tanques de acero inoxidable por separado, entre 24°C y 28°C, durante 10 días. Fermentación exclusivamente con levadura nativa. Cada tanque se degusta 3 veces por día durante el proceso para evaluar su progreso. Madurado en cubas de cemento por 12 meses.

VIÑEDOS

Blend de uvas 100% Malbec cosechadas a mano en viñedos principalmente de Medrano y Lujan de Cuyo y un porcentaje menor proveniente de Valle de Uco. El clima es semi-desértico, con días calurosos y noches frescas. Elegimos suelos de muy buen drenaje, de textura limo arenosa, con sistemas radiculares muy profundos y con una enorme capacidad de resistencia frente a olas de calor. El componente arcilloso del suelo 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. 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: 13,3% | Acidez Total: 5,25 g/l | PH: 3,72 | 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

