



## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC APPELLATION ALTAMIRA 2014

Altamira, Valle de Uco, Mendoza

### NOTAS DE CATA

Fresco, delicado, de una suave armonía en nariz. Muestra una primera capa de frutas rojas, notas de cereza, frambuesas y guindas ácidas, sostenidas por una segunda capa de aromas a sotobosque andino representado por algo de rúcula silvestre y un poco de tomillo silvestre, con una tercera capa donde se sienten grafito y piedra fusil. En boca es fino, grácil y delicado, con un tanino muy fino y estructurado que mantiene el largo en boca y alarga la sensación del vino. Este tanino de suelo calcáreo le proporciona una viga estructural a un vino que muestra mucha profundidad. Esta viga es la huella digital de Altamira. Fineza, complejidad, profundidad y estructura fina.

### 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 son seleccionadas sobre una doble cinta y encubadas por gravedad en pequeñas piletas de concreto. Luego comienza la fermentación alcohólica con levaduras indígenas a 24°C por 15 días. En este vino no se realizan remontajes con bomba, el sombrero se mueve por pisoteo durante esta 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 este Malbec viene de las terrazas aluvionales de Altamira (1200 msnm), creadas por el Río Tunuyán. La matriz de suelo es limo-arenosa con piedras y gravas de gran tamaño cubiertas de carbonato de calcio, que ocupan un 85% del suelo, brindando al vino elegancia y mineralidad.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Malbec | Tapón: Corcho natural  
Volumen: 750mL | Alcohol: 14.4% | Acidez Total: 5.31 g/l | pH: 3.9 | Azúcar Residual: 2.37 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo

