



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC APPELLATION GUALTALLARY 2014

Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

La fuerza de Gualtallary, la alegría, con frutas frescas rojas, arándanos rojos y frutillas silvestres en la capa frutal. Mucha especia, sotobosque andino, algo muy especial de jarilla y hierbas andinas lo siguen. En la boca la sensación aumenta, crece, es un vino que comienza en nota media para ir creciendo y aumentando en el paladar, hacia el final de boca. Una muy particular sensación In crescendo. Los taninos calcáreos y el suelo de caliche construyen una estructura en boca firme pero muy armónica. Solidez, mineralidad y un largo final que va en aumento.

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 ese vino no se realizan remontajes con bomba, el sombrero se mueve por pisoteo durante esa 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 los suelos franco-arenosos de Gualtallary, a 1300 msnm. El suelo presenta 3% de arcilla en la matriz fina, caliche y rocas cubiertas de calcáreo que representan un 50-60% del volumen total de suelo, con un porcentaje alto de carbonato de calcio libre en el perfil, que brinda al vino su carácter fresco, mineral, de tiza.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Malbec | Tapón: Corcho natural
Volumen: 750mL | Alcohol: 14.2% | Acidez Total: 5.1 g/l | pH: 3.7 | Azúcar Residual: <1.8 g/l
Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo

