



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC TERROIR 2015 Uco Valley, Mendoza

NOTAS DE CATA

Elaborado a partir de una cuidadosa selección de uvas de las terrazas más antiguas del Valle de Uco, este Malbec muestra un color rojo rubí con tonos violáceos típico de viñedos de altura. Delicadas notas frutadas aparecen primero en la nariz que se va tornando más compleja a medida que el vino se abre, para presentar marcadas notas de violetas y cerezas. Su entrada en boca es fresca, haciendo gala de su acidez natural. En el paladar se aprecian sutiles notas minerales, dando un vino redondo, equilibrado y de largo final. Es ideal para maridar con platos de gastronomía mediterránea y carnes rojas.

COSECHA 2015

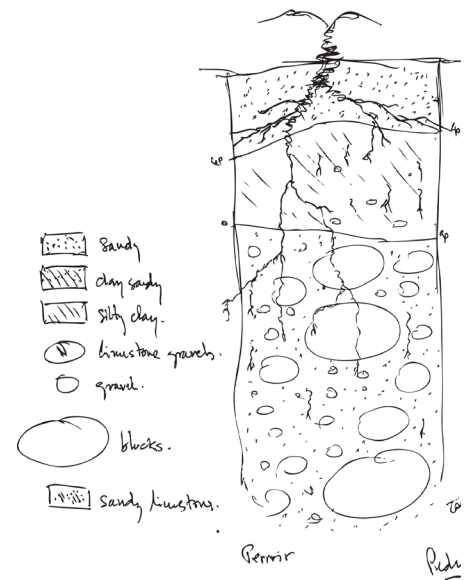
La vendimia 2015 se puede definir como casi bipolar. Noviembre, diciembre y enero fueron muy cálidos, lo cual aceleró el proceso de maduración de la uva. Temperaturas altas y una maduración rápida pueden disminuir dramáticamente el nivel de acidez natural en la fruta, ya que sube la cantidad de azúcar. 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

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 en viñedos de alta densidad ubicados en La Consulta y 2 sub-zonas de Tupungato. Son suelos aluvionales, de grava, con presencia de piedras pero con poca presencia de carbonato de calcio.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Región: Valle de Uco, Mendoza – Argentina | Tapón: DIAM | Volumen: 750 mL | Alcohol: 13,5 % | Acidez Total: 4,72 g/l | PH: 3,7 | Azúcar Residual: 1,84 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo

