



**ALTOS**  
LAS HORMIGAS

## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC CLÁSICO 2016 Mendoza

### NOTAS DE CATA

Desde que lo servimos, éste Malbec exhibe una gran concentración, con un color rojo violáceo profundo. Es muy expresivo en nariz, con notas frutadas de frambuesa y ciruelas frescas junto a notas especiadas, especialmente de pimienta blanca. Estas notas especiadas están también muy presentes en boca, donde el vino muestra una vitalidad e intensidad notables. De cuerpo estructurado y buen peso en boca, no pierde por eso su fineza en el paladar. Sus taninos son persistentes, lo que da lugar a un final largo y jugoso. Una fresca y alegre expresión del Malbec mendocino.

### COSECHA 2016

Fría y lluviosa primavera, una estación con temperaturas medias bajas, muy atípicas para Mendoza. El frío primaveral influyó mucho en la brotación y en la cuaja de los pequeños granos, que también se vieron afectados por las lluvias. La maduración de las uvas fue mucho más lenta que en años anteriores, retrasando la fecha de inicio de cosecha casi en un mes. Fue una cosecha baja en rendimientos, con mermas de alrededor de un 40%, pero de gran calidad y concentración en los vinos.

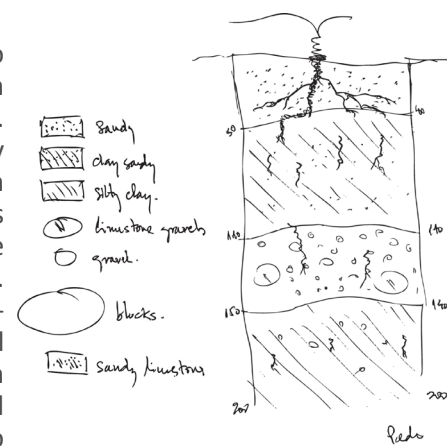
Este año más fresco fue favorable para lograr el estilo de vinos que busca la bodega: vinos con frescor, balance, de gran bebibilidad y carácter de lugar. Fue una vendimia llena de grandes desafíos, nuevas lecciones y mucho aprendizaje... 2016 ha sido y será una vendimia memorable.

### 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 Luján 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: 13,5% | Acidez Total: 4,50 g/l | PH: 3,8 | Azúcar Residual: 1,96 g/l  
Cierre de botella: Corcho DIAM | Capacidad de botella: 750mL  
Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo  
Jefe de Viñedo: Juan José Borgnia

