

# ALTOS LAS HORMIGAS

## PRESS KIT



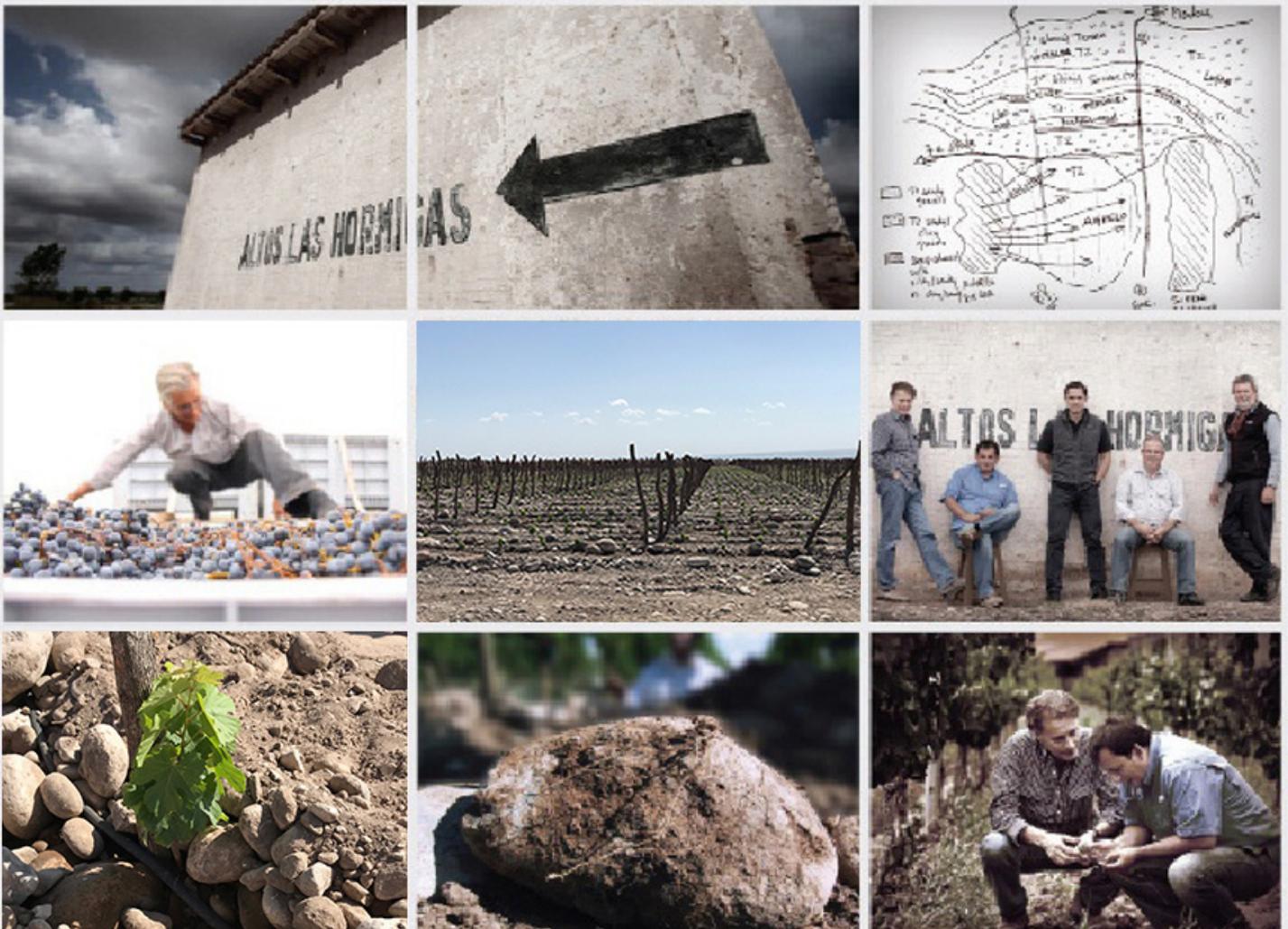


## ALTOS LAS HORMIGAS

ESTILO • HISTORIA • NOMBRE • EQUIPO • PROYECTO TERROIR • REGIONES • PORTAFOLIO • PRENSA

¿Puede el Nuevo Mundo producir Vinos de Terroir?

Desde 1995 nuestro objetivo ha sido producir un Malbec de Argentina que hable de su lugar de origen, superando la viticultura y enología industrial que dominaba la escena en este gran país productor de vinos. En esos años el Malbec era una cepa oscura, en general desconocida para el consumidor. Las plantaciones de la variedad iban en disminución, ya que la mayoría de los profesionales locales la consideraban una uva “frutada”, para producir vinos simples, para todos los días. Altos Las Hormigas fue la primera bodega dedicada exclusivamente a producir Malbec; una decisión que involucró arriesgarlo todo en la apuesta por su potencial en el vasto mundo del vino. Hoy estamos orgullosos de haber sido pioneros en una variedad que se ha convertido en una de las favoritas del mundo. Desde 2007, nos enfocamos en aplicar el concepto de Terroir (terruño, en español) en Mendoza y sus prácticas vitícolas, buscando vinos de un carácter con tal complejidad y sutileza que sólo puede ser producidos por grandes regiones vitivinícolas y por personas que respeten y entiendan el Terroir.





## Estilo: qué se puede esperar de un vino Altos Las Hormigas

Apreciamos los vinos que se beben fácilmente, que se desenvuelven en la copa dejando un sabor intrigante en el paladar. No buscamos un carácter imponente, hecho para impresionar; más bien buscamos que se disfrute una segunda copa sin haber dejado todo en el primer sorbo. Nuestro trabajo en Terroir nos llevó a hacer vinos con una profundidad y persistencia inusual, vinos con textura y tensión. Creemos que el sabor que permanece en el final de boca es el aspecto más importante y distintivo de un vino auténtico. Nuestra herencia cultural nos lleva siempre a querer disfrutar el vino con una comida. Nos esforzamos por limitar el nivel de alcohol naturalmente, no espere vinos de 15 grados. Las notas alcohólicas fuertes opacan aquellas que dan el Terroir y la textura en el vino. Queremos que los sabores vengan exclusivamente de las uvas y no de la crianza en roble o de las técnicas de elaboración. Nuestros vinos no serán del agrado de personas que piensen que la calidad de un vino depende de sus notas de roble. Consideramos que los vinos sobre-madurados saben todos iguales y por este motivo hacemos una cosecha temprana. Queremos una acidez natural en nuestros vinos. No espere “bombas de fruta”. Mendoza naturalmente produce vinos de placer por su clima soleado, así que el carácter frutal está siempre presente, pero en nuestros vinos se complementa con una estructura soportada por la acidez natural y los taninos de grano fino. Además, si está buscando vinos tintos dulces, estos vinos tampoco son para usted.

**–El equipo de Altos Las Hormigas**

## La Historia

En 1995, los italianos Alberto Antonini, reconocido enólogo de Toscana, y Antonio Morescalchi, un joven empresario, hicieron un viaje a Sudamérica para conocer las zonas vitivinícolas. Visitaron ambos lados de la cordillera de Los Andes y quedaron fuertemente impresionados por los viñedos que se desarrollaban en grandes altitudes y en un clima desértico como el de Mendoza (Argentina). Tanto la naturaleza de la región como su tradición vitivinícola, establecida por los inmigrantes europeos en siglos pasados, eran sorprendentes para quien la visitaba por primera vez.



Alberto y Antonio regresaron a Toscana convencidos del potencial inexplorado del Malbec, una cepa con una fuerte tradición local pero en general ignorada e incomprendida. Mientras el resto del mundo del vino veía a Mendoza luchando por deshacerse de su imagen de zona productora de vinos a granel, estos dos jóvenes italianos vieron en Mendoza un lugar donde los valores tradicionales del vino y su immaculado terruño se podían revitalizar con un cuidadoso enfoque de elaboración del vino y una visión más amplia. En contra de todos los pronósticos y de los consejos de los locales, decidieron emprender en una bodega dedicada exclusivamente al Malbec de Mendoza.



## El Nombre

El próximo paso fue la compra de 206 hectáreas en la zona de Luján de Cuyo. Cuando los viñedos fueron plantados en 1996, los trabajadores se enfrentaron con las hormigas locales que arrasaban con las hojas jóvenes de los viñedos. Los “italianos recién llegados” se rehusaron a envenenarlas y comenzaron a buscar maneras naturales para desviar su atención sin la utilización de plaguicidas. La broma de los trabajadores en ese momento era que las hormigas eran las “verdaderas” dueñas del lugar, ya que deambulaban por el viñedo a placer alimentándose de cuanta viña se encontraran.

En Argentina, la frase “*un trabajo de hormigas*” describe un trabajo humilde, paciente y dedicado. Habiendo superado la primera prueba de la naturaleza y de la cultura de la zona, decidimos elegir este nombre para la Bodega en honor a la persistencia y trabajo duro en equipo, como lo hacen las hormigas.

## El Equipo de Hormigas

Las diferentes improntas culturales que se reúnen en el equipo de Altos Las Hormigas le dan una riqueza de ideas y caracteres que se desafían y complementan constantemente, logrando que los conceptos vitivinícolas del Viejo Mundo se entrelacen con la vitivinicultura argentina y el conocimiento local.



## Biografías



### **Alberto Antonini | Fundador, Enólogo**

Alberto Alberto es uno de los enólogos más reconocidos del mundo, que aporta siempre nuevas ideas y su paladar único al equipo de Hormigas. Su educación incluye estudios agrícolas en la Universidad de Florencia en Italia y el título de Enólogo en dos universidades: la Universidad de Bordeaux en Francia y la Universidad de California en Davis, EE.UU. Su experiencia incluye haber trabajado como Director de Enología en el famoso grupo italiano Antinori, además de ser asesor en los principales países productores de vino del mundo. Habiendo asesorado también a muchas bodegas en Argentina, Alberto es probablemente uno de los mayores responsables de los cambios que viene experimentando la enología moderna en el país.



### **Antonio Morescalchi | Fundador, Vice Presidente**

Antonio estudió en Milán y Florencia, habla 5 idiomas y posee un título de ingeniero electrónico. Descubrió su pasión por el vino a muy temprana edad, y a los 22 años comenzó a elaborar vino en la cava de su padre en Montecatini Alto, Toscana. Viajó desde Toscana a Mendoza por primera vez en 1995, e inmediatamente se enamoró de los hermosos y antiguos viñedos de la región andina. Fundó Altos Las Hormigas cuando tenía 26 años. Antonio se dedica exclusivamente al trabajo en la bodega, desde sus humildes inicios hasta ahora. Ha contribuido con su toque personal y auténtico al proyecto, y es el creador del nombre de la marca. Es el más ferviente promotor de Altos Las Hormigas en el mundo.



### **Attilio Pagli | Enólogo**

Attilio es uno de los enólogos más respetados de Italia y uno de los más apasionados en Altos Las Hormigas. Estudió en el Instituto Técnico Agrario de Siena, Italia, en un momento en el que el trabajo de enólogo era todavía considerado un oficio. Su formación ha sido en la Toscana junto a la eminencia Giulio Gambelli, a quien considera su mentor. Attilio llegó por primera vez a Mendoza para crear un Sangiovese similar a los que lo hicieron conocido en Italia, pero pronto se dio cuenta que Mendoza no tenía intenciones de replicar a la Toscana, cuando se enamoró de las viejas viñas de Malbec que encontró allí. Más allá de tener dos vinos con 100 puntos en su haber profesional, considera que la personalidad de cada Terroir es lo que verdaderamente motiva su compromiso con la elaboración de vinos.



### **Pedro Parra | Doctor en Terroir**

Pedro es el más reconocido especialista en Terroir y suelos de Latinoamérica, una de las 5 personas en el mundo que tienen un Ph.D. en Terroir, que además complementa con una gran experiencia de campo. Pedro obtuvo primero su título de Master en Agricultura de Precisión en Montpellier, Francia. Su doctorado lo realizó en el Instituto Nacional de Agronomía París Grignon. Durante su estadía en Francia estudió en Borgoña y Burdeos con los más respetados expertos en Terroir franceses, como Michel Claude Girard y Pierre Becheler (Bordeaux). Pedro ha dedicado su carrera a estudiar perfiles de Geomorfología y suelos y fundamentalmente que influencia tienen en el vino. Sus trabajos de investigación han sido incluidos en numerosas publicaciones, como “Wine Spectator” y “Decanter”, que lo han rankeado dentro de las 50 Personas más influyentes del mundo del vino, así como en la “Wine & Spirits Magazine”. Pedro ha tenido un rol indispensable en el avance de Altos Las Hormigas hacia la elaboración de vinos de Terroir.



### **Leo Erazo | Director de Enología y Viticultura**

Leo es un viticultor y enólogo inspirado y talentoso. La revista inglesa Decanter lo incluyó en el ranking Top 10 de los enólogos sudamericanos. Tras su carrera universitaria, viajó a través del mundo vitícola por 10 años, trabajando en los Terroirs más apasionantes y acumulando experiencia. Su periplo lo llevó a la Universidad de Stellenbosch (Sudáfrica) donde estudió la influencia del suelo en el vino. Su proyecto personal en Itata ha contribuido a revitalizar esta zona vitivinícola olvidada de Chile. Su conocimiento y dedicación le hacen un ingrediente clave en el enfoque de nuestra enología.



## El Proyecto Terroir

### Nuestro Método

El proyecto de Altos Las Hormigas surge de la idea que el lugar de origen de un vino es su punto de partida, sus cimientos, el creador de su carácter más profundo y verdadero; y que **el Terroir se muestra mejor en vinos elaborados a partir de una única variedad**. A diferencia de los vinos “de corte” o blends, donde la combinación de las distintas variedades es en su mayoría responsable por la personalidad del vino, en los vinos 100% varietales es el lugar de donde proviene la uva, con sus características propias, el que define su personalidad, mostrando de forma clara la interacción entre la uva, el suelo y el clima.



**Si el Terroir es la música, el hombre es el intérprete**, y sólo el talento y el trabajo duro del intérprete pueden hacer que la partitura suene bien. Un viticultor debe entender profundamente el Terroir y lo que lo hace único, para así lograr que toda la belleza escondida en su viñedo brille en el vino que de allí nace.

La historia de Mendoza brinda cuatro siglos de herencia vitivinícola desarrollada por muchas generaciones de productores que se han servido de ella para superar los desafíos específicos de esta asombrosa tierra. Nosotros creemos que la variedad Malbec es la que mejor logra ser un fiel vehículo de este terruño.

No hasta hace mucho en Mendoza existía la firme creencia que el potencial de un viñedo estaba dado por su altura: mientras más alto, mejor. Nuestro método se aleja de esta visión e identifica cada **Unidad**

**de Terroir** sobre la base de las interacciones entre su clima, la estructura y morfología de su suelo y las viñas. Nos basamos en la experiencia de nuestros enólogos y en el trabajo de nuestro especialista en Terroir Pedro Parra, entendiendo que una clara lectura de la Unidad de Terroir es una herramienta diferencial. Por ende, todas nuestras prácticas vitícolas, desde la plantación de un viñedo hasta la cosecha de las uvas, se fundamentan en este método de clasificación de Unidades de Terroir.

### Degustar con la boca

Como enseña Jackie Rigaux, reconocido especialista de la Borgoña francesa, **los vinos de Terroir se degustan con la boca, por medio del sentido del tacto**. Es una forma distinta de evaluar un vino, a la que denomina “Geo Sensing” o “sentir la tierra”. La calidad y persistencia de los taninos no se pueden reproducir en una bodega; siempre derivan del lugar de origen y de su característica única. La mayoría de la Sommellerie internacional se enfoca casi exclusivamente en los aromas, y aunque es cierto que el aroma de un vino es una de sus características más importantes, para nosotros la experiencia en la boca es más importante. El análisis de la consistencia, la textura, la profundidad, la tensión y la persistencia tiene que empezar a destacar y tener la atención que merece. ¡¡Nadie nunca ha bebido un vino con su nariz!!

### Suelo calcáreo

Desde 2006 Altos Las Hormigas viene produciendo sus vinos de crianza y alta gama exclusivamente de viñedos plantados sobre suelos calcáreos. La vasta experiencia y conocimiento de nuestro equipo sobre el Malbec de Mendoza nos llevó al Valle de Uco, que con su clima de montaña y sus perfiles de suelo calcáreo, se convirtió en la zona más prometedora para lograr vinos de gran potencial de guarda y con una expresión del Terroir superior. Recientemente hemos descubierto suelos muy prometedores en nuestra finca de Luján de Cuyo. La combinación de suelos profundos y ricos en limo con la abundancia en carbonato de calcio ha dado vinos de inesperada personalidad; un descubrimiento nuevo y apasionante del equipo de Altos Las Hormigas. Cuando uno saborea estos vinos, vinificados con cuidado, la textura y el sabor no se pueden confundir con nada más. Es puro Terroir.





## Agricultura holística

El difunto Alan York, un pionero de la agricultura natural en California, ha sido nuestro mentor en este camino. Alan decía que un viñedo necesita de un abordaje que tome en cuenta su equilibrio completo, desde su ubicación, la flora que lo rodea, el desarrollo de sus raíces, etc. Extrañamos sus contribuciones, por lo que queremos que su legado viva y pase a futuras generaciones. El valor de la vida en el suelo es una de nuestras creencias más firmes. Los cimientos de un buen vino se encuentran en un suelo saludable, con todo tipo de especies y vida en él, desde micro fauna a Micorriza, para crear un ciclo de fertilidad que no dependa de aportes externos. Este es el pilar de nuestros métodos agrícolas, con el uso de preparados naturales y evitando los productos sintéticos (especialmente los herbicidas), los verdaderos enemigos del Terroir.

## Irrigación

El manejo del riego es crucial en Mendoza, más inclusive cuando el objetivo es lograr una distinguida expresión del Terroir; la precisión y el conocimiento tienen que ser perfectos. Nuestros sistemas de irrigación están diseñados para proveer a cada Unidad de Terroir por separado. Cada una cuenta con un diseño de régimen de agua realizado de acuerdo a las condiciones climáticas de cada estación y las precipitaciones, para así lograr la madurez deseada y evitar los grados alcohólicos altos. En Mendoza no es inusual encontrar sectores de irrigación de 10 o inclusive 20 hectáreas; sin embargo nuestros viñedos están divididos en sectores de menos de 4 hectáreas cada uno – a veces hasta de menos de 1 hectárea. Este diseño del sistema de riego, aunque es mucho más caro de construir, hace una enorme diferencia en términos de calidad y personalidad en los vinos.

## La respuesta son las Raíces!!

Todas las prácticas agrícolas deberían apuntar al desarrollo de un sistema de raíces profundo y saludable. Muchos críticos de la irrigación en viticultura afirman que los viñedos irrigados no se alimentan del suelo sino que actúan como cultivos hidropónicos, alimentándose de agua y nutrientes artificiales, y que esto a la larga produce vinos sin carácter de Terroir. Estos críticos tienen parte de razón, ya que si el viñedo se maneja de forma industrial las viñas irrigadas no desarrollan raíces profundas, y terminan alimentándose de nutrientes artificiales que se aplican en la superficie del suelo. Así, toda la vida del suelo comienza a morir, envenenada por los productos para combatir las malezas, y el suelo después de unos años se convierte en un soporte mecánico, sin vida, de las viñas. Pero si la irrigación se maneja por Unidad de Terroir, con el objetivo de lograr el crecimiento de raíces profundas, y el suelo es fertilizado naturalmente, permitiendo la vida de su flora y fauna (Micorriza, gusanos, micro-fauna, etc.) las viñas desarrollan un sistema de raíces profundo y saludable, que las equilibra y hace resistentes a las inclemencias climáticas. Las viñas se alimentarán de los nutrientes disponibles por la propia actividad biológica del suelo, y de los minerales presentes en la matriz, haciendo que el sabor en el vino sea único e irrepetible: el verdadero sentido del Terroir.

## Enología

¿Cómo se persigue la verdadera expresión de un lugar, o a mayor escala, de una región vitivinícola? Nuestra respuesta es: primero **encuentra lo que la hace diferente y luego, atesóralo**. El uso de levaduras nativas, de poca cantidad de sulfitos, mantener la acidez natural... son solo unos pocos pre-requisitos. Abandonamos el uso de roble nuevo, reemplazando las barricas por grandes toneles italianos (Botti), hechos de roble sin tostar y con duelas más gruesas que permiten menor interacción del vino con el oxígeno. De esta forma el proceso de crianza es mucho más lento y resguarda la estructura de taninos. Esta puesta en valor de los antiguos toneles que supieron dominar la enología argentina en sus primeras épocas, y que después fueron reemplazados por las pequeñas barricas, es otro de los legados intelectuales





del grupo de profesionales de Altos Las Hormigas a la enología moderna de Mendoza. Otro paso hacia una intervención mínima fue eliminar las bombas reemplazándolas por sistemas de conducción por gravedad. Todas estas prácticas enológicas se aplican para lograr un equilibrio que destaque las sutiles variaciones que el Terroir imprime en el Malbec.

## Conclusión: un Viaje en el mundo del Vino

Nuestra experiencia en el mundo del vino nos lleva a afirmar que fuente de inspiración para elaborar un vino se encuentra en su lugar de origen. La naturaleza es mucho más creativa y diversa que el hombre; los trucos que pueda tener un enólogo no pueden competir con billones de años de evolución geológica y climática, y miles de años de viticultura. **El Terroir es en definitiva una manera de mirar la enología y el vino**, y por ende la búsqueda del Terroir es un aprendizaje que nunca se acaba. Cada cosecha nos sentimos más cerca de lograr una expresión profunda de Mendoza, que sea una verdadera representante de su unicidad.

El grupo de profesionales que conforma Altos Las Hormigas ha tenido en estos más de 20 años de trabajo un enorme impacto en la cultura del vino de Mendoza: el enfoque en la uva Malbec, la introducción del concepto moderno de viticultura y enología de Terroir, el resurgimiento de los toneles y la viticultura que respete la biodiversidad son todos aportes intelectuales de nuestro equipo que han influido profundamente en la industria local, de los cuales nos sentimos orgullosos. No registramos nuestras ideas, ya que **creemos que el vino es también un producto cultural y sentimos orgullo de ver como nuestras prácticas, que hasta hace poco tenían muchos detractores, hoy se están convirtiendo en parte del legado profesional del vino en Mendoza.**

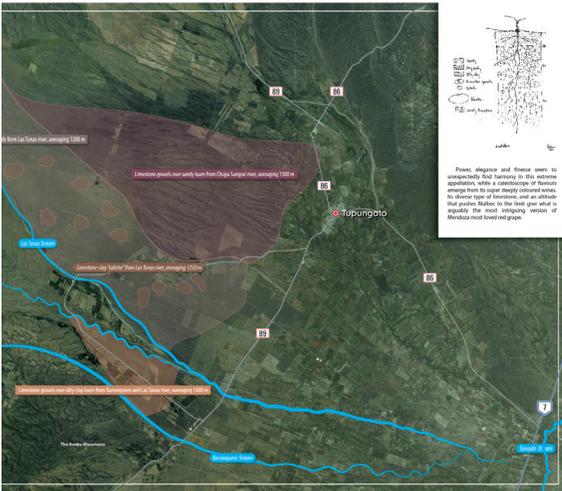
## Encontrar el Terroir

Mendoza es una región montañosa y sus vinos deberían mostrar de donde vienen. Las “bombas de fruta” modernas no son más que una caricatura del Terroir de Mendoza, hechas para gustar a los que se inician en el mundo del vino y a los consumidores casuales, pero que no hacen **el esfuerzo de encontrar un balance que respete el origen**. Queremos que la frescura de las montañas brille en nuestros vinos, y al mismo tiempo queremos resaltar los diferentes caracteres frutados que brinda cada sitio, mostrando el clima soleado que los engendró.

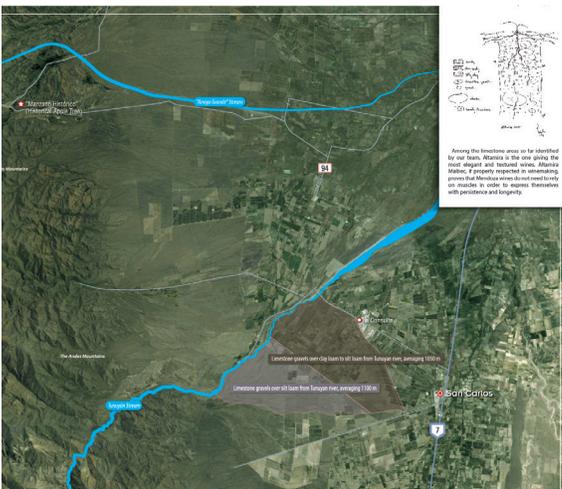
La finca de Altos Las Hormigas está situada en **Luján de Cuyo**, una de las zonas vitivinícolas más tradicionales de Mendoza, hacia el este de la cordillera de Los Andes, protegida por unas serranías bajas denominadas Barrancas. La búsqueda del Terroir ha develado impresionantes suelos hacia el sur-oeste, en el **Valle de Uco**. Estos suelos presentan una gran cantidad de carbonato de calcio activo en capas profundas, que también contienen arcilla. Las zonas más notables donde se encuentran estos suelos son **Gualtallary** y **Paraje Altamira**.



**Finca Altos Las Hormigas (Luján de Cuyo)** está a 800 mts sobre el nivel del mar. Los cambios radicales que hemos realizado en nuestra manera de manejar el viñedo nos han llevado a producir vinos que se alejan de la tradición industrial y de producción masiva de la zona. Aquí hemos encontrado suelos profundos, frescos, con bajo contenido de arcilla. Son suelos franco limosos con alto contenido de carbonato de calcio. Aplicar en nuestro viñedo todos los conceptos de la viticultura de Terroir, dividiendo el sistema de riego en pequeñas parcelas, poniendo en práctica una viticultura natural para conseguir un sistema de raíces profundo y saludable, nos ha permitido producir vinos de gran bebibilidad pero con tensión y fineza. En esta propiedad sólo 60 de las 230 hectáreas están plantadas, ya que hemos elegido sólo los tipos de suelo que muestren el carácter de Luján de Cuyo en las antípodas de los ejemplares robustos y sobre-madurados a los que están acostumbrados la mayoría de los consumidores.



**Gualtallary** es la zona vitivinícola más alta del Valle de Uco, entre los 1.100 y los 1.600 mts sobre el nivel del mar. Es una zona fría, protegida de las heladas por sus laderas. Presenta diversos tipos de suelos, pero gracias al trabajo de micro-mapeo hemos descubierto pequeñas áreas con piedras super calcáreas que producen vinos muy frescos, florales y de armoniosa acidez, con una nariz intrigante que combina notas herbales con frutas rojas y notas cárnicas. En las mejores áreas de Gualtallary hay una gran concentración de suelos de tipo “caliche” (una típica formación de pasta de carbonato de calcio), presente en los climas muy secos.



**Paraje Altamira** es una pequeña región fresca y ventosa, ubicada a 1.105 mts sobre el nivel del mar en el extremo sur-oeste del Valle de Uco, justo debajo de la cordillera de Los Andes, sobre una terraza aluvial poblada de enormes rocas. Hoy es reconocida por la industria del vino local como uno de los pocos “Grand Crus” de Mendoza. Paraje Altamira puede ser dividido en distintas áreas, dependiendo del tamaño de sus piedras o la cantidad de carbonato de calcio que se encuentre; áreas donde los antiguos ríos que formaron el suelo pasaron con mayor o menor fuerza, y así determinaron los depósitos aluviales. Después de una búsqueda intensa, se encontró una zona de suelos super calcáreas, con un porcentaje de carbonato de calcio activo entre el 15% y el 17%, probablemente la mejor zona de Paraje Altamira. Allí adquirimos 55 hectáreas en el año 2011, que comenzamos a plantar en el

2017. Así nace **Jardín Altamira**, un proyecto de viñedo verdaderamente único, **la próxima revolución de Altos Las Hormigas en la vitivinicultura de Argentina**. Hemos aplicado aquí todos los conceptos de biodiversidad para destacar el Terroir en su forma más pura. El viñedo fue organizado por pequeñas parcelas (22 parcelas para 32 hectáreas, de menos de 1,5 hectáreas en promedio, cada una con su sistema de riego independiente) y por Unidades de Terroir, orgánico desde el principio y diseñado de acuerdo a la naturaleza del suelo, donde sólo el 60% de la finca está plantado con viñas y todas las parcelas están entremezcladas con flora nativa, para romper con el monocultivo e invitar a todas las especies silvestres a poblar la zona. Este Terroir super calcáreo produce vinos que combinan una gran profundidad con peso ligero en boca. En la nariz, notas florales y cárnicas son típicas de esta sub-región.

# COLONIA LAS LIEBRES

## BONARDA ARGENTINA

### UN POCO DE HISTORIA

Nuestra atracción natural por las cepas distintivas, de larga presencia en la zona, nos llevó a comenzar a producir en el año 2003 vinos sin paso por madera con el nombre "Colonia Las Liebres", que se estableció como una marca hermana de Altos Las Hormigas para enfocarse solo en la elaboración de la uva Bonarda.

Esta variedad es la segunda más plantada de Argentina. Si generaciones de productores la han elegido, podemos decir con certeza que pertenece al Terroir de Mendoza y es una parte esencial de la cultura vitivinícola local.



### LA UVA BONARDA

La historia de la uva Bonarda en la Argentina ha sido bastante ajetreada. Inicialmente clasificada como Bonarda Piamontesa, una uva del norte de Italia, nuevos estudios basados en pruebas genéticas sostienen que es en realidad Corbeau (también llamada Doux de Noire) de Savoie, Francia. La misma variedad se vinifica en California, donde los productores la llaman Charbono.

La Bonarda se adaptó perfectamente a la Argentina. En 2011 el Instituto Nacional de Vitivinicultura aceptó el nombre de Bonarda Argentina, reconociendo la larga trayectoria de la cepa en el país y su rol destacado en la tradición vitivinícola argentina.

Desde el punto de vista vitícola, las viñas se conducen en su mayoría en el sistema de parral o "pérgola". La Bonarda se caracteriza por su madurez tardía, su piel delicada y sus racimos apretados. Con este sistema de conducción y una viticultura cuidadosa, el vigor de la planta está naturalmente equilibrado; entregando un vino encantador, muy afrutado, de taninos amables y una sensación en boca fresca.





## Portafolio de Vinos - Los Clásicos



**Malbec Clásico, Mendoza:** 100% Uvas Malbec provenientes de los mejores sitios en Luján de Cuyo y Medrano. Suelos aluviales frescos y profundos, con excelente drenaje y bajo vigor natural, le dan a este Malbec su bebibilidad y peso en el paladar medio.



**Malbec Terroir, Luján de Cuyo:** Orgánico, 100% Uvas Malbec provenientes de nuestra finca. Este vino rompe todos los moldes de lo que se podría esperar de un Malbec de Luján de Cuyo. Posee una destacada acidez natural, una boca potente, llena de tensión. Es el placer típico de Luján de Cuyo combinado como nunca antes con una estructura firme. Otra revolución de Altos Las Hormigas.



**Malbec Terroir, Valle de Uco:** 100% Uvas Malbec provenientes del Valle de Uco. Las uvas se recolectan de viñedos de alta densidad ubicados en las sub-regiones de Vista Flores, Paraje Altamira y San Carlos, todos suelos aluviales con presencia de carbonato de calcio. Este vino revela el carácter frutado y atrevido del Valle de Uco.



**Malbec Reserve, Valle de Uco:** 100% Uvas Malbec provenientes exclusivamente de suelos calcáreos en el Valle de Uco. Las uvas provienen de los suelos aluviales y pedregosos de Paraje Altamira y Gualtallary. Estos suelos se eligen por su alto contenido de carbonato de calcio activo, que otorga al vino su estructura, textura y final excepcionalmente largo.



**Colonia Las Liebres Bonarda:** Orgánico, 100% Uvas Bonarda provenientes de nuestros viñedos en parral ubicados en Medrano y Carrizal de Abajo. Los suelos son de baja fertilidad, lo que ayuda a controlar el vigor de la planta, y profundos, con buen drenaje que facilita el desarrollo de las raíces. No se cría en roble, para preservar el carácter de la Bonarda.



## Portafolio de Vinos - Las Partidas Especiales



**Malbec Appellation, Gualtallary, Valle de Uco:** 100% Uvas Malbec provenientes del Valle de Uco. 50-60% de las gravas y rocas están cubiertas de calcáreo, con un alto porcentaje de carbonato de calcio activo. Se eligen los suelos conformados por “caliche” (pasta de carbonato de calcio) dentro de la apelación. Este es un vino potente, con estructura firme y taninos frescos, con textura de tiza. El componente arcilloso del suelo se expresa en los sabores frutados, que se complementan con un final de boca intenso y bien integrado.



**Malbec Appellation, Paraje Altamira, Valle de Uco:** 100% Uvas Malbec provenientes del Valle de Uco. 85% de las gravas y rocas están cubiertas de calcáreo. Las terrazas aluviales de Paraje Altamira son el lugar de origen de las uvas. Este vino nace de los mejores suelos calcáreos de la apelación, que le otorgan gran mineralidad, complejidad y sutiles taninos con textura de tiza. El 3% arcilloso del suelo le confiere a este vino su estructura etérea.



**Colonia Las Liebres Bonarda Brut Nature:** 100% Uvas Bonarda provenientes de los suelos aluviales- calcáreos de El Peral, en el Valle de Uco. Prensado en cuanto llega del viñedo, este vino espumante seco presenta un atractivo color rosado. Realiza la segunda fermentación en botella y es criado 12 meses sobre levaduras. En boca es fresco y frutado, sin notas de levaduras.



## Datos del Negocio

Altos Las Hormigas produce 1.000.000 de botellas por año, que se exportan en más de 50 países.



Estamos muy orgullosos que nos representen algunos de los distribuidores más prestigiosos del mundo del vino, como **Michael Skurnik** en Nueva York, **Liberty Wines** en Londres, **Mottox** en Japón, **World Wine La Pastina** en San Paolo, **Dulmes** en Buenos Aires, **Vins du Monde** en Francia, **Angelo Gaja** en Italia, **Arvid Nordquist** en Suecia, **Felipe Motta** en Panamá , etc.



Estamos presentes en muchos de los restaurantes y hoteles más exclusivos del mundo.

GERMANY			UNITED KINGDOM		
PERÚ			BRAZIL		
ARGENTINA			UNITED STATES		
PARIS			HONG KONG		

La más relevante prensa internacional, del vino y gourmet, regularmente habla de nuestros vinos y nos reconoce con excelentes puntajes.



Puntajes, Prensa y Premios

# Decanter



- Altos Las Hormigas Malbec Appellation Paraje Altamira recibió 95 puntos en el artículo de Alistair Cooper titulado "Ten wines pushing the boundaries" - Oct. 2017
- Altos Las Hormigas destacada en 2016 en el artículo de Andrew Jefford: "For the love of limestone"
- Alberto Antonini y Attilio Pagli nombrados en el 'Top 10 Winemakers of the World', en Julio de 2015
- Pedro Parra, PhD en la lista de los 'Top 50 Top Influencers In Wine', 2013.
- Medalla de Oro para el Appellation Gualtallary 2013 en los DWWA, 2015.
- Dos Medallas de Oro para el Appellation Vista Flores 2012 y el Appellation Altamira 2012 en los DWWA, 2014.
- Medalla de Oro & Mejor Malbec Argentino debajo de las 15 Libras para el Malbec Clásico 2012 en los DWWA, 2013.

# Wine Spectator



- Cuatro veces reconocidos en el 'Top 100 Wines of the World' con el Malbec Reserve 2011, Malbec Reserve 2005, Malbec Reserve 2002 y Malbec Reserve 2001.
- Tres veces reconocidos como 'Smart Buy' con el Malbec Terroir 2011, Malbec Terroir 2010 y Malbec Reserve 2004.

# The New York Times



- Altos Las Hormigas destacada en 2016 en el artículo de Eric Asimov: "To Move Beyond Malbec, Look Below the Surface", donde dice que "Los Malbec de Altos Las Hormigas, elaborados con uvas de distintos viñedos, se han convertido progresivamente en vinos con menos madera, más refinados, con sabores más minerales".

En Argentina, Altos Las Hormigas está presente en medios de comunicación de gran nivel nacional como: Diario Clarín, IEco, Diario La Nación, Estrategias y Mercados, Planeta Joy, Vinos&Bodegas, Area del Vino, Wine Sur, Diario Los Andes, Revista Fortuna.



## Puntajes, Prensa y Premios

### ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE/ROBERTPARKER.COM



- 96 pts: Malbec Appellation Gualtallary 2012
- 95 pts: Malbec Appellation Altamira 2013
- 95 pts: Malbec Appellation Gualtallary 2014
- 94 pts: Malbec Appellation Altamira 2014
- 93 pts: Malbec Appellation Gualtallary 2013
- 93 pts: Malbec Reserve 2014
- 92 pts: Malbec Reserve 2013
- 90 pts: Malbec Terroir 2014

*"Readers may be sure I will be buying these wines for my own cellar" ...  
"A tour de force Malbec."*



### JAMES SUCKLING

- 94 pts: Malbec Reserve 2013
- 93 pts: Malbec Appellation Altamira 2015
- 93 pts: Malbec Appellation Altamira 2014
- 92 pts: Malbec Appellation Gualtallary 2014
- 92 pts: Malbec Appellation Gualtallary 2013
- 92 pts: Malbec Terroir Luján de Cuyo 2016
- 91 pts: Colonia Las Liebres Bonarda Reserva 2011
- 90 pts: Malbec Clásico 2015

*"This is one of the best Bonardas of the world."*



### TIM ATKIN MW

- 97 pts: Malbec Appellation Gualtallary 2014
- 96 pts: Malbec Appellation Gualtallary 2013
- 96 pts: Malbec Appellation Altamira 2015
- 94 pts: Malbec Appellation Altamira 2014
- 93 pts: Malbec Reserve 2014
- 93 pts: Malbec Reserve 2013
- 93 pts: Malbec Terroir 2015
- 92 pts: Malbec Terroir 2014
- 92 pts: Malbec Clásico 2016
- 92 pts: Malbec Clásico 2015

*"...built to last and is ageing gracefully."*



### JANCIS ROBINSON MW

- Menciona especialmente a los Malbec cosecha 2012 de Altos Las Hormigas en su artículo 'Winemakers Do A U-Turn', 4 de Octubre de 2014:  
*"Any wines from this vintage and this producer are exciting and already available..."*
- 17,5++ pts: Malbec Appellation Gualtallary 2014
- 17,5 pts: Malbec Appellation Altamira 2015
- 17,5 pts: Malbec Reserve 2014



## Contactos

### Prensa:

Carla R. Garraffa  
Communication & Marketing  
[communication@altoslashormigas.com](mailto:communication@altoslashormigas.com)

### Ventas y Distribución Global:

Antonio Morescalchi  
Vice President  
[a.morescalchi@altoslashormigas.com](mailto:a.morescalchi@altoslashormigas.com)

### Ventas y Distribución Latam:

Estefania Litardo  
Market Director  
[estefania.litardo@altoslashormigas.com](mailto:estefania.litardo@altoslashormigas.com)

**Altos Las Hormigas**  
Cap. de Fragata Moyano 57  
5500 Mendoza, Argentina  
(+54) 261 424 3727  
[info@altoslashormigas.com](mailto:info@altoslashormigas.com)

[www.altoslashormigas.com](http://www.altoslashormigas.com)  
[www.colonialasliebres.com](http://www.colonialasliebres.com)

## Redes Sociales

 [www.facebook.com/altoslashormigaswinery](http://www.facebook.com/altoslashormigaswinery)

 [www.twitter.com/ALHMalbec](http://www.twitter.com/ALHMalbec)

 [www.youtube.com/altoslashormigas](http://www.youtube.com/altoslashormigas)

 [www.instagram.com/altoslashormigas](http://www.instagram.com/altoslashormigas)

