



**ALTOS**  
LAS HORMIGAS

## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC TERROIR 2016 Luján de Cuyo, Mendoza

### NOTAS DE CATA

Este Malbec presenta un carácter típico de Luján de Cuyo, con notas a frutas maduras características de esta zona más cálida de Mendoza. Posee un color violáceo concentrado y brillante, con reflejos color rubí. La nariz es sutil, con notas minerales y suaves aromas a ciruelas. A medida que el vino se abre también se aprecia una leve nota mentolada y una nota herbácea de fondo. En boca es ancho y estructurado, con notas de regaliz y jarilla. Sus taninos son firmes y posee un frescor típico de los suelos calcáreos de donde proviene. La mineralidad que también se encuentra en el paladar le da una sensación de boca energética, vibrante. Un vino para maridar con carnes rojas asadas y platos especiados.

### 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.

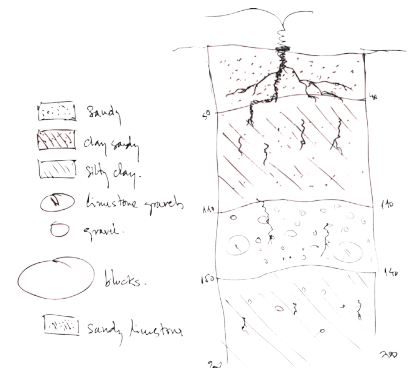
### ELABORACIÓN

100% Uvas Malbec cosechadas a mano provenientes de una parcela de viñedo propia que está certificada orgánica. Las uvas se trasladan por gravedad a tanques de concreto donde se realiza la fermentación con levaduras indígenas, a 24-28°C por 12 días. La crianza se realiza en los mismos tanques de concreto por 12 meses. Posteriormente se cría en botella por 12 meses.

### VIÑEDOS

Uvas provenientes de un polígono de viñedos de alta densidad en nuestra finca de Luján de Cuyo.

La preparación del suelo con humus de lombrices, el manejo del riego y las coberturas orgánicas desde el principio apuntaron al desarrollo profundo de las raíces, factor clave sobre todo en climas cálidos para llegar a vinos de calidad y buen frescor natural. El sector de donde proceden estas uvas tiene una cantidad de arcilla casi nula, y una buena cantidad de carbonato de calcio, factores clave para el estilo de la bodega.



### INFORMACIÓN TÉCNICA

Región: Luján de Cuyo, Mendoza – Argentina | Tapón: DIAM | Volumen: 750 mL | Alcohol: 14 % | Acidez Total: 4,75 g/l | PH: 3,9 | Azúcar Residual: 1,93 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo

