



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC TERROIR 2016 Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

La frescura del Valle de Uco inunda este vino que busca mostrar esta especial zona de Mendoza en su máxima expresión. De un color rojo rubí intenso, presenta una nariz frutada con algunas notas de violetas. En boca se aprecian notas de fruta madura, con un cuerpo medio soportado por sus taninos estructurados. El final es fresco, con un bouquet mineral que atraviesa el paladar verticalmente. Es ideal para maridar con platos de gastronomía mediterránea y carnes rojas.

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.

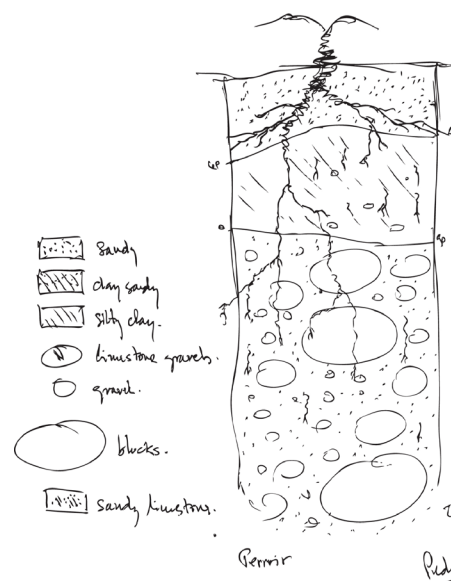
Este año más fresco fue favorable para lograr el estilo de vinos que busca la bodega: vinos con frescor, balance, de gran bebibilidad y carácter de lugar. Fue una vendimia llena de grandes desafíos, nuevas lecciones y mucho aprendizaje... 2016 ha sido y será una vendimia memorable.

ELABORACIÓN

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. Crianza por un mínimo de 18 meses en piletas de cemento (75% del vino) y en foudres (toneles) de 3500 litros de roble sin tostar (25% del vino). Crianza en botella por 6 meses.

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: 13,2 % | Acidez Total: 5,68 g/l | PH: 3,7 | Azúcar Residual: 1,70 g/l
Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo
Jefe de Viñedo: Juan José Borgnia

