



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC CLÁSICO 2017 Mendoza

NOTAS DE CATA

El estilo de Altos Las Hormigas se refuerza en esta cosecha de nuestro Clásico, que logra cada vez más ser una fresca y alegre expresión del Malbec mendocino. De un color rojo rubí brillante, éste Malbec tiene una nariz frutada, con notas de ciruelas y frambuesas, y aromas herbáceos en un segundo plano. En el paladar tiene una entrada de taninos agradables, mostrando una acidez equilibrada que es el secreto de su frescura. Es largo en boca, con notas de fruta roja fresca, y una textura suave. Es un Malbec placentero, que invita a comer desde las clásicas carnes rojas hasta pastas o verduras grilladas.

COSECHA 2017

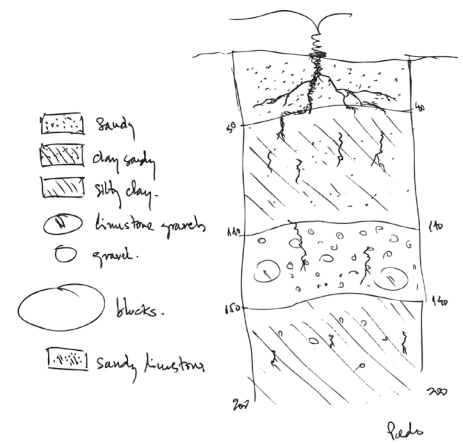
La transición climática del “Niño” a la “Niña” subió las temperaturas con olas de calor durante el mes de Enero, por lo que pusimos en práctica nuestra filosofía de cosecha temprana comenzando el 15 de febrero a recolectar uvas Malbec de Luján de Cuyo y el 24 de febrero las uvas del Valle de Uco. El clima durante la vendimia fue muy favorable, sin influencia de tormentas de granizo o heladas. La característica general de la cosecha fueron los rendimientos bajos que acentuaron la calidad de las uvas, que presentan mayor concentración y sabor. La 2017 es una cosecha para buscar y atesorar, ya que habrá menos botellas disponibles y de gran calidad.

ELABORACIÓN

Blend de uvas 100% Malbec cosechadas a mano. 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 un mínimo de 9 meses. No pasa por roble.

VIÑEDOS

Uvas provenientes de viñedos principalmente de Luján de Cuyo y un porcentaje menor 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. Descartamos suelos de ripio superficial abundante, que aumenta el efecto de calentamiento del microclima alrededor de la planta y puede acelerar el periodo de maduración.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13% | Acidez Total: 5,65 g/l | PH: 3,79 | Azúcar Residual: 1,36 g/l
Cierre de botella: Corcho DIAM | Capacidad de botella: 750mL
Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo
Jefe de Viñedo: Juan José Borgnia

