



**ALTOS**  
LAS HORMIGAS

## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC RESERVE 2015 Valle de Uco, Mendoza

### NOTAS DE CATA

La presencia del suelo calcáreo del Valle de Uco marca intensamente este vino. Su profundo color rojo rubí con tintes violáceos es vivaz y atractivo. En nariz es complejo, expresivo y aromático. Es un Malbec vertical, con taninos de grano fino y textura aterciopelada, en el que abundan las notas de fruta madura y que sólo muestra su paso por roble sutilmente en el final de boca. Un vino largo y persistente, con un muy presente carácter de lugar.

### COSECHA 2015

La vendimia 2015 fue desafiante. Noviembre, diciembre y enero fueron muy cálidos, lo cual aceleró el proceso de maduración de la uva. Temperaturas altas y una maduración rápida pueden disminuir dramáticamente el nivel de acidez natural en la fruta, y además sube la cantidad de azúcar. Para evitar esto, todo el Malbec se cosechó desde mediados de febrero hasta el 23 de marzo, inclusive los de elevada altitud, climas fríos y suelos vigorosos.

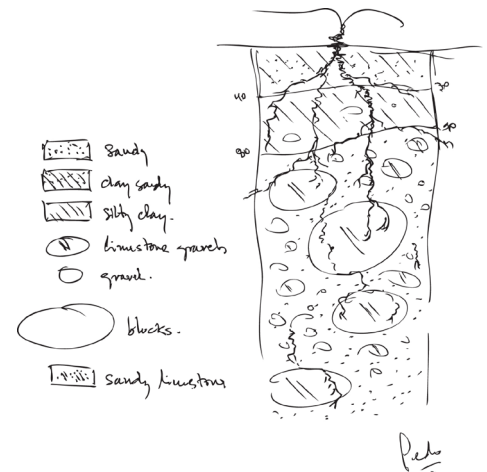
### ELABORACIÓN

Uvas 100% Malbec cosechadas a mano, seleccionando los racimos con cuidado. Durante la fermentación, se dió un trato muy delicado sobre el sombrero para evitar la sobre-extracción. El jugo fermentó con levaduras indígenas. El vino se crió 22 meses en foudres de 3500 litros de roble francés sin tostar, y 12 meses en botella.

### VIÑEDOS

Uvas provenientes de viñedos sobre suelos calcáreos ubicados en el Valle de Uco, en los depósitos aluviales del Río Tunuyán en Paraje Altamira y de la zona alta y aluvial de Gualtallary.

Estas terrazas presentan gravas medianas y grandes, cubiertas en pasta de carbonato de calcio, que contribuyen a la estructura, textura y retrogusto del vino.



### INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,8% | Acidez Total: 5,7 g/l

PH: 3,78 | Azúcar Residual: 1,83 g/l

Cierre de botella: Corcho natural

Capacidad de botella: 750 ml

Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo

Jefe de Viñedo: Juan José Borgnia

