



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC TERROIR 2017 Luján de Cuyo, Mendoza

NOTAS DE CATA

Este Malbec, proveniente de una parcela de viñedo orgánico con suelos calcáreos, busca mostrar una faceta distinta de la tradicional zona de Luján de Cuyo, sin perder por esto las características típicas de los vinos de ese *terroir*. Posee un color rojo violáceo profundo, con matices púrpuras. La nariz es sutil, con notas minerales y suaves aromas a frutos rojos. A medida que el vino se abre también se aprecia una leve nota a sobobosque mendocino y tomillo cítrico. La boca es fresca, con una nota distintiva a violetas. Sus taninos de grano fino revelan los suelos calcáreos de donde proviene. El final es largo y elegante, donde el vino termina de mostrar su estructura y mineralidad. Ideal para maridar con carnes rojas asadas y platos especiados.

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 las uvas Malbec de Luján de Cuyo. 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.

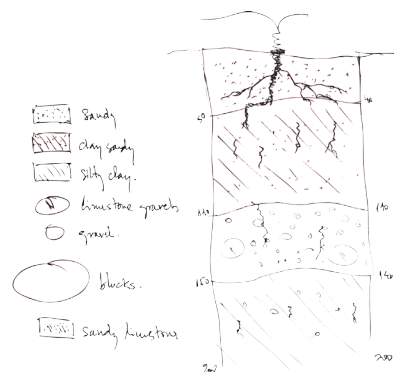
ELABORACIÓN

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 18 meses. Posteriormente se cría en botella por 6 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: 13,3% | Acidez Total: 5,25 g/l | PH: 3,85 | Azúcar Residual: <1,8 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo | Jefe de Viñedo: Juan José Borgnia

