



ALTOS LAS HORMIGAS TINTO 2017 Mendoza

NOTAS DE CATA

Siguiendo nuestra continua búsqueda de expresar la identidad de Mendoza en nuestros vinos, elaboramos por primera vez en nuestra historia un vino de corte. Es un blend de tres variedades que, por su trayectoria y distinción, consideramos propias de esta zona: Malbec, Bonarda y Semillón. Es un vino de color brillante y atractivo, que en nariz combina notas de fruta roja y especias, pero a su vez despliega sutiles notas cítricas que recuerdan a la cáscara de una mandarina fresca. En el paladar es un vino redondo, muy fácil de tomar, de textura sedosa y sabor intenso. El final de boca es lineal y fresco, con una acidez agradable que invita a seguir bebiendo. Es un excelente acompañamiento de platos de comida mediterránea, especialmente aquellos a base de berenjenas y tomate, pero también puede ser disfrutado solo.

COSECHA 2017

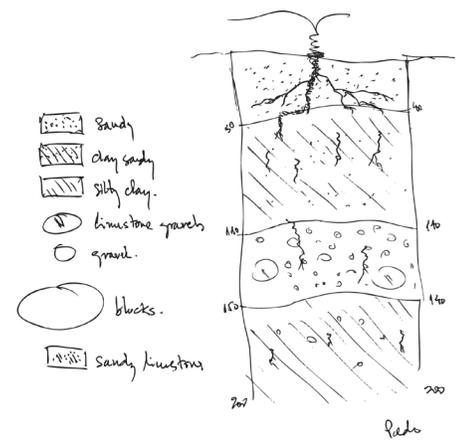
La transición climática del “Niño” a la “Niña” subió las temperaturas con olas de calor durante el mes de Enero, por lo que pusimos en práctica nuestra filosofía de cosecha temprana comenzando el 15 de febrero a recolectar nuestras uvas. El clima durante la vendimia fue muy favorable, sin influencia 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 Malbec, Bonarda y Semillón, todas cosechadas a mano. Uso de mesa de selección para clasificación de racimos. Las uvas Malbec y Semillón se co-fermentan, mientras que la Bonarda se vinifica 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 Medrano. 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

Blend: 48% Bonarda - 45% Malbec - 7% Semillón

Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 5,16 g/l | PH: 3,6 | Azúcar Residual: 1,89 g/l

Cierre de botella: Corcho DIAM | Capacidad de botella: 750ml

Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo

Jefe de Viñedo: Juan José Borgnia

