



**ALTOS**  
LAS HORMIGAS

## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC APPELLATION GUALTALLARY 2016

Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza

### NOTAS DE CATA

Este vino busca mostrar su lugar de origen: Gualtallary. En esta cosecha particularmente, las características del terroir favorecieron una buena vendimia. Los suelos de la apelación, con su pendiente pronunciada y su baja capacidad de retención de humedad, ayudaron enormemente a que el exceso de agua - en un año más lluvioso de lo normal para la zona- no se estanque, sino que drene con mucha facilidad, logrando gran concentración en las uvas. Un Malbec de fuerte color rojo violáceo, que revela de antemano su carácter denso, concentrado, compacto. Notas especiadas en nariz se entremezclan con aromas minerales. En el paladar presenta una entrada amable, frutos negros y especias. Es un Malbec muy estructurado y un poco salvaje, con firmes taninos de grano fino; un vino con pilares y columnas calcáreas. La sensación de boca es fresca y equilibrada, con un final largo y persistente.

### 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 nuestra 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.

### ELABORACIÓN

Las uvas son seleccionadas sobre una doble cinta y encubadas por gravedad en pequeños tanques de concreto. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas a 24°C por 15 días. No se realizan remontajes con bomba, el sombrero se mueve por pisoneo durante esta etapa. Crianza por 22 meses en foudres de roble francés sin tostar de 3500 litros. Se hace una leve filtración para no alterar la calidad del vino, antes del fraccionamiento. Guarda en botella de 6 a 12 meses.

### VIÑEDOS

100% de este Malbec viene de los suelos franco-arenosos de Gualtallary, a 1300 msnm. Allí, una alta cantidad de elementos gruesos, que incluyen gravas y rocas recubiertos de calcáreo y caliche fracturado, representan entre 50-70% del volumen total de suelo, con un porcentaje alto de carbonato de calcio libre en el perfil, que brinda al vino su carácter fresco, mineral, de tiza.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Malbec | Tapón: Corcho natural

Volumen: 750mL | Alcohol: 14% | Acidez Total:

5,62 g/l | pH: 3,83 | Azúcar Residual: 1,92 g/l

Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo

Jefe de Viñedo: Juan José Borgnia

