



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC APPELLATION 2017 Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Fineza y estructura es una de las combinaciones más difíciles de conseguir en un vino. Este Malbec proveniente de Paraje Altamira logra esta combinación única, y eso nos llena de orgullo. Un vino de muchas capas, sutil y grácil, pero de una estructura fundamental que sostiene y alarga la sensación del vino en la boca, es la columna vertebral que evoca al suelo de origen calcáreo, de donde provienen las uvas. Es un vino donde la paciencia es premiada por los distintos matices que se van desplegando en la copa.

COSECHA 2017

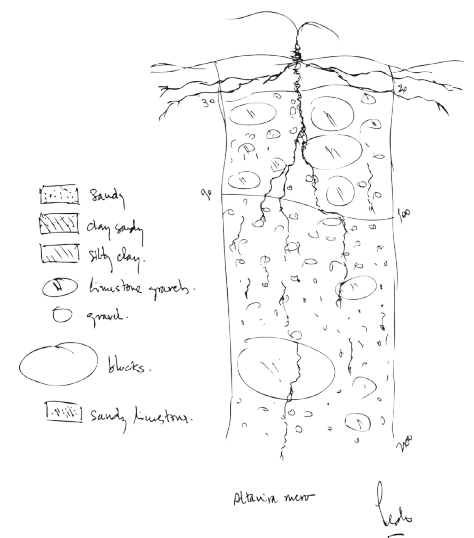
La transición climática de la tormenta del «Niño» a la de la «Niña» aumentó las temperaturas trayendo consigo olas de calor durante el mes de enero. Fieles a nuestra filosofía de cosecha temprana, el 15 de febrero comenzamos a recolectar uvas Malbec en Luján de Cuyo y el 24 de febrero en el Valle de Uco. Durante la vendimia, el clima fue muy favorable, sin influencia de tormentas de granizo o heladas. La característica general de la cosecha fue el bajo rendimiento que acentuó la calidad de las uvas, que presentaron mayor concentración y sabor. La cosecha 2017 es para buscar y atesorar, ya que habrá una menor cantidad de botellas disponibles, pero de gran calidad.

ELABORACIÓN

Las uvas son seleccionadas sobre una doble cinta y encubadas por gravedad en pequeñas piletas de concreto. Luego comienza la fermentación alcohólica con levaduras indígenas a 24°C por 15 días. A este vino no se le realizan remontajes con bomba, ya que durante esta etapa el sombrero se mueve por pisoteo. La crianza es de 18 meses en foudres de roble francés sin tostar de 3500 litros. Antes del fraccionamiento se hace una leve filtración para no alterar la calidad del vino, y luego se cría por 12 meses en botellas.

VIÑEDOS

100% de este Malbec proviene de las terrazas aluvionales de Altamira, creadas por el Río Tunuyán (1200 msnm). La matriz de suelo es limo-arenosa con piedras y gravas de gran tamaño cubiertas de carbonato de calcio, que ocupan un 85% del suelo, brindando al vino elegancia y mineralidad.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Malbec | Tapón: Corcho

DIAM 30 | Volumen: 750ml | Alcohol: 13,5%

Acidez Total: 5.74 g/l | pH: 3.8 | Azúcar Residual: 1.46 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo. | Jefe de Viñedo: Juan José Borgnia

