



# ALTOS LAS HORMIGAS

## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC RESERVE 2017 Valle de Uco, Mendoza

### NOTAS DE CATA

Espicias, pimienta blanca y rosa, violetas, grafito y virutas de lápiz con frutos rojos, bayas silvestres y maleza caracterizan a este Malbec Reserve 2017. Complejo, largo y de múltiples capas, es un vino difícil de definir ya que continúa cambiando y evolucionando en la copa. Proviene de viñedos de gran altitud en el Valle de Uco y de suelos derivados de piedra caliza que muestran taninos de textura de grano fino que permanecen en la boca, mientras que la última sensación del vino permanece durante mucho tiempo en el paladar.

### 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.

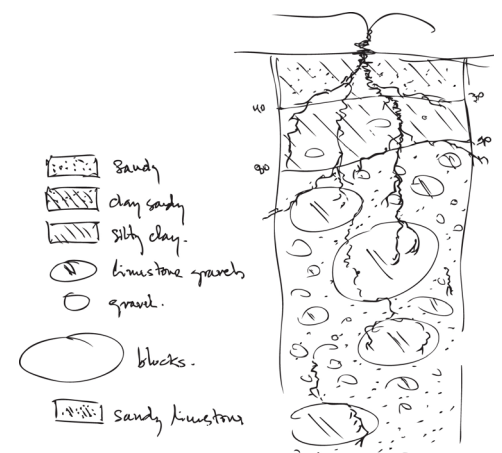
### ELABORACIÓN

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 luego 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 de pasta de carbonato de calcio, que contribuyen a la estructura, textura y retrogusto del vino.



### INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Malbec | Tapón: DIAM 30  
Volumen: 750ml | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 5.85 g/l | pH: 3.8 | Azúcar Residual: 1.83 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo | Jefe de Viñedo: Juan José Borgnia

