



**ALTOS**  
LAS HORMIGAS

## ALTOS LAS HORMIGAS TINTO 2018 Mendoza

### NOTAS DE CATA

Tinto es un blend de Malbec, Bonarda y Semillón. Responde a la inquietud de explorar Mendoza, reinterpretar su historia y desafiarnos constantemente a estudiar más profundo las posibilidades de esta región tan diversa, de una historia tan rica. En Tinto el viejo concepto del vino de placer es redescubierto con nuevos matices. Un vino brillante, de frutas rojas frescas y vibrantes, recuerda a la crocancia de las cerezas tomadas de los árboles en el pedemonte mendocino, mezclada con sutiles notas de hierbas y cáscara de mandarina. Es un vino sabroso, de estructura sedosa, en boca mezcla la especia y la fruta en una combinación única que da ganas de tomar una segunda y hasta una tercer copa. Tinto es una innovación audaz volviendo a las raíces.

### COSECHA 2018

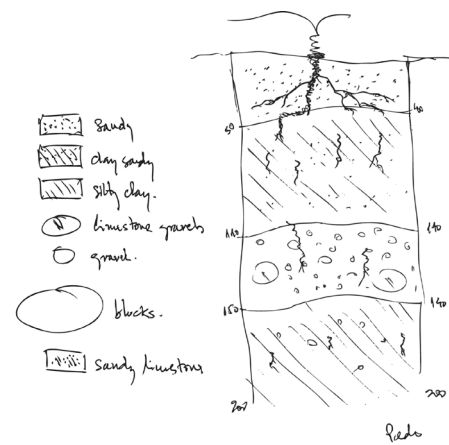
En los meses previos a la cosecha, el clima fue cambiante. A principios del verano atravesamos una ola de calor con temperaturas de hasta 40°C en Mendoza, pero durante la cosecha las condiciones climáticas fueron óptimas, muy favorables, con escasas precipitaciones que permitieron una logística fluida y muy buenos tiempos de cosecha. Fue un año de regreso a los volúmenes «normales» de Mendoza; con uvas sanas, buena concentración y rendimientos equilibrados. Esta vendimia nos dió fruta de excelente calidad, verdaderamente fantástica.

### ELABORACIÓN

Uvas cosechadas a mano, con 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 con levadura nativa exclusivamente, se realiza en tanques de acero inoxidable por separado, entre 24°C y 28°C, durante 10 días. Durante el proceso, cada tanque se degusta 3 veces por día para evaluar su progreso. Madurado en cubas de cemento por un mínimo de 9 meses. No pasa por roble.

### VIÑEDOS

Uvas provenientes principalmente de viñedos de Luján de Cuyo y un porcentaje menor de Medrano. El clima es semi-desértico, con días calurosos y noches frescas. Elegimos suelos con muy buen drenaje, de textura limo-arenosa, con sistemas radiculares profundos y una enorme capacidad de resistencia a las 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 | Tapón: DIAM 5 | Volumen: 750ml  
Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 5.29 g/l | pH: 3.6 | Azúcar Residual: 1.89 g/l | Enólogos:  
Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo. | Jefe de Viñedo: Juan José Borgnia

