



ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC APPELLATION GUALTALLARY 2017

Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Distintas capas y el constante cambio del perfil aromático muestra la complejidad de este Appellation Gualtallary 2017. En un principio austero en nariz, la paciencia es recompensada con notas de grafito, especias de la cordillera, aromas a violetas y frutas frescas como guindas y ciruelas ácidas. En boca es fino, texturado y largo. Este viñedo con sus raíces en comunión con el *caliche* (conglomerado de carbonato de calcio) produce un vino en el que es difícil no sentir esa salinidad mineral que recuerda al suelo, al frescor de la montaña y a la tipicidad única del Malbec de este sector de Gualtallary.

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 uvas Malbec de Luján de Cuyo y el 24 de febrero las uvas del Valle de Uco. 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

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 18 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

Varietal: 100% Malbec | Tapón: DIAM 30 |
Volumen: 750mL | Alcohol: 13% | Acidez Total:
5,93 g/l | pH: 3,7 | Azúcar Residual: 1,65 g/l
Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo
Jefe de Viñedo: Juan José Borgnia

