



**ALTOS**  
LAS HORMIGAS

## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC APPELLATION GUALTALLARY 2018 Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza

### NOTAS DE CATA

Proveniente de un viñedo con suelos con gran presencia de *caliche* (conglomerado de carbonato de calcio) que le otorgan una salinidad mineral especial a este Malbec de Gualtallary. En principio es austero en nariz; la paciencia es recompensada con notas de romero, lavanda y grafito. El vino tiene toda la estructura e intensidad típicas de su lugar de origen, con un paladar fresco, con taninos de grano fino y un largo y placentero final.

### COSECHA 2018

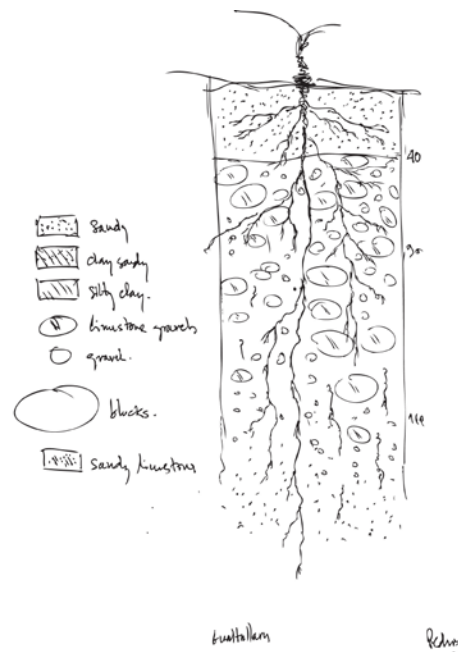
El clima en los meses previos a la cosecha fue cambiante. La primavera trajo algunas heladas tardías en Paraje Altamira, Valle de Uco, que produjeron una baja en los rendimientos de los viñedos en esta zona. A principios del verano atravesamos una ola de calor que trajo temperaturas de hasta 40°C a Mendoza. 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, con buena concentración y rendimientos equilibrados. Esta vendimia nos dio fruta de excelente calidad, verdaderamente fantástica.

### 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 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: DIAM 30 | Volumen: 750mL | Alcohol: 13,9% | Acidez Total: 5,33 g/l | pH: 3,7 | Azúcar Residual: 1,89 g/l  
Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo  
Jefe de Viñedo: Juan José Borgnia

