



**ALTOS**  
LAS HORMIGAS

## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC TERROIR 2018 Valle de Uco, Mendoza

### NOTAS DE CATA

Un fresco Malbec del Valle de Uco con origen en las alturas de la cordillera de Los Andes. En nariz, llamativos aromas a violetas se funden con un aromático perfume a hierbas. Este es un vino intenso y jugoso, con notas de ciruelas frescas y arándanos. Tiene gran presencia en el paladar, con taninos de grano fino y un final largo y equilibrado. Es ideal para maridar con platos de gastronomía mediterránea y carnes rojas.

### COSECHA 2018

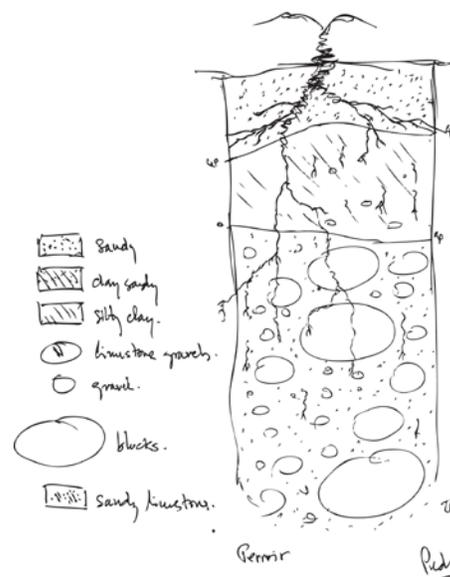
El clima en los meses previos a la cosecha fue cambiante. La primavera trajo algunas heladas tardías en Paraje Altamira, Valle de Uco, que produjeron una baja en los rendimientos de los viñedos en esta zona. A principios del verano atravesamos una ola de calor que trajo temperaturas de hasta 40°C a Mendoza. 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

Uvas de diferentes viñedos se vinificaron por separado antes del corte final. Las uvas pasan por una doble cinta de selección y van a pequeños tanques de acero inoxidable. La fermentación se realiza con levaduras indígenas a 24-28°C, por 12 días. Cada tanque se degusta 3 veces por día durante el proceso de fermentación para evaluar su progreso. Crianza por 18 meses en piletas de cemento (75% del vino) y en foudres (toneles) de 3500 litros de roble sin tostar (25% del vino). Crianza en botella por 6 meses.

### VIÑEDOS

100% Uvas Malbec cosechadas a mano en viñedos de alta densidad ubicados en La Consulta y 2 sub-zonas de Tupungato. Son suelos aluviales, de grava, con presencia de piedras pero con poca presencia de carbonato de calcio.



### INFORMACIÓN TÉCNICA

Región: Valle de Uco, Mendoza – Argentina | Tapón: DIAM 10 | Volumen: 750 mL  
Alcohol: 13,7 % | Acidez Total: 5,7 g/l | PH: 3,75 | Azúcar Residual: 1,9 g/l  
Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli  
Jefe de Viñedo: Juan José Borgia

