



**ALTOS**  
LAS HORMIGAS

## ALTOS LAS HORMIGAS BLANCO 2020 Mendoza

### NOTAS DE CATA

El primer vino blanco de Altos Las Hormigas es un fresco corte de Semillón y Chenin Blanc, dos variedades tradicionales del Terroir de Mendoza. Muestra un color amarillo brillante con reflejos dorados. En nariz es muy expresivo, con intensas notas de frutas cítricas, ananá y durazno. También destacan las notas florales, particularmente a azahar. La frescura en boca está dada por su acidez equilibrada y una cierta tensión que le brindan las notas minerales. El final es persistente, con notas bien cítricas. Este sabroso vino es ideal para disfrutar como un aperitivo con personalidad o maridarlo con carnes blancas, salsas ligeras o pescados de océano y río.

### COSECHA 2020

La cosecha 2020 fue intensa y desafiante. Desde el punto de vista climático, la previa de la cosecha fue calurosa, con las temperaturas mínimas más altas de los últimos diez años, por lo que intensificamos las labores en el viñedo para proteger a nuestras viñas de las olas de calor. Febrero trajo días más frescos, en los que optimizamos la logística de cosecha y logramos recolectar las uvas en el momento óptimo de madurez. A principios de marzo ya estaba toda la uva en la bodega.

### ELABORACIÓN

Las variedades se elaboraron por separado, utilizando diferentes procesos. Un porcentaje se elaboró de manera tradicional, mientras que una parte de las uvas fermentaron con pieles y otra con hasta un 30% de escobajo. Todas las variedades del corte fermentaron con levaduras indígenas en piletas de concreto. La fermentación maloláctica ocurrió en las mismas piletas. Fue criado 6 meses en cubas de concreto. No tiene paso por roble.

### VIÑEDOS

Vides de 80 años, conducidas en parral. Viñedos con suelos profundos, ubicados en el Valle de Uco. La zona se caracteriza por su buena amplitud térmica, que facilita la conservación de la acidez natural de la uva.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Blend: 56% Chenin Blanc - 44% Semillón | Alcohol: 11,5% | Acidez Total: 5,60 g/l | PH: 3,71 | Azúcar Residual: 1,8 g/l | Cierre de botella: DIAM | Capacidad de botella: 750mL | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli.

