



## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC CLÁSICO 2019 Mendoza

### NOTAS DE CATA

Posee un color rojo rubí brillante, con vivaces reflejos violáceos. La nariz es intensa, con notas a frutos rojos, frutilla y ciruela fresca. A medida que el vino se va abriendo empieza a mostrar notas de grafito, que recalcan su mineralidad. Es un vino fresco, muy bebibible, con una acidez equilibrada en boca y taninos amables. Su sabor permanece en el paladar con un final frutado y vertical. Ideal para acompañar las clásicas carnes rojas, pastas o verduras grilladas.

### COSECHA 2019

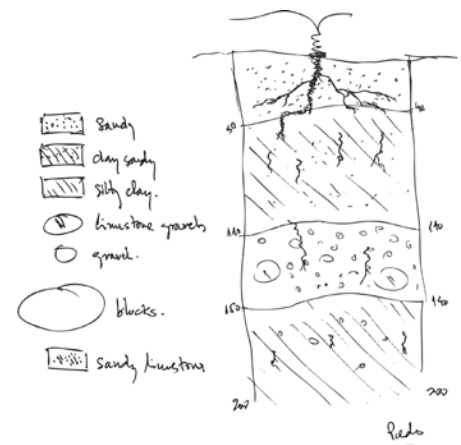
Nuestros viñedos alcanzaron un equilibrio en ésta temporada, con mejorías que veníamos evidenciando desde la temporada anterior. Desde la perspectiva climática, además de casi no tener heladas tardías, 2019 registró temperaturas máximas más calientes y mínimas más frías en comparación con datos históricos. Esta gran amplitud térmica logró una notable presencia de sabores frutales en los vinos. Las dos olas de calor en Enero, típicas de Mendoza, aportaron concentración a los mostos que, con la acidez natural que caracteriza nuestras vendimias, produjo en esta añada vinos excelentes y muy elegantes.

### ELABORACIÓN

Blend de uvas 100% Malbec cosechadas a mano. Uso de mesa de selección para clasificación de racimos. Las uvas de diferentes viñedos se vinifican por separado antes del blend final. La fermentación se hace en tanques de acero inoxidable por separado, entre 24°C y 28°C, durante 10 días. Fermentación exclusivamente con levadura nativa. Cada tanque se degusta 3 veces por día durante el proceso para evaluar su progreso. Madurado en cubas de cemento por un mínimo de 9 meses. No pasa por roble.

### VIÑEDOS

Uvas provenientes de viñedos ubicados en un 70% en Luján de Cuyo y un 30% en Valle de Uco. El clima es semi-desértico, con días calurosos y noches frescas. Elegimos suelos de muy buen drenaje, de textura limo-arenosa, con sistemas radiculares muy profundos y con una enorme capacidad de resistencia frente a 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

Varietal: 100% Malbec | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 4,65 g/l | PH: 3,76 | 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.

