



**ALTOS**  
LAS HORMIGAS

## ALTOS LAS HORMIGAS TINTO 2019 Mendoza

### NOTAS DE CATA

Este rico blend de uvas tintas con un refrescante porcentaje de uvas blancas es un vino de placer y muy fácil de beber. Muestra un color rojo rubí intenso con tintes violáceos, brillante. En la nariz despliega una multiplicidad de aromas, que van desde las frutas, como las frutillas, higos y frutos rojos, a las especias como el clavo de olor, mostrando también aromas herbales, a eucalipto y pino. En boca es estructurado, equilibrado, con una entrada en la que la acidez despierta los sentidos y nos deja con ganas de un segundo sorbo. Sus taninos son delicados y tiene un final largo y muy frutado. Es un excelente acompañamiento de platos de comida mediterránea, especialmente aquellos a base de berenjenas y tomate, pero también puede ser disfrutado solo.

### COSECHA 2019

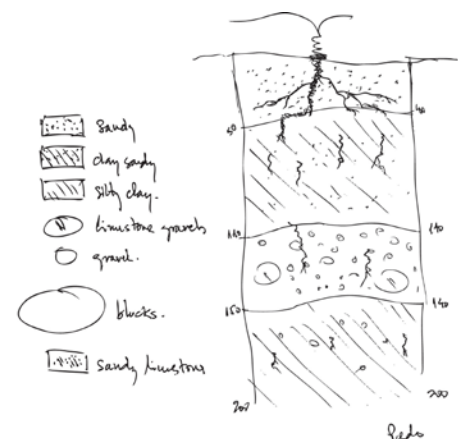
Nuestros viñedos alcanzaron un equilibrio en ésta temporada, con mejorías que veníamos evidenciando desde la temporada anterior. Desde la perspectiva climática, además de casi no tener heladas tardías, 2019 registró temperaturas máximas más calientes y mínimas más frías en comparación con datos históricos. 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 Bonarda, Malbec y Semillón, todas cosechadas a mano. Uso de mesa de selección para clasificación de racimos. Las uvas Malbec y Semillón se cosechan temprano y se co-fermentan, para suavizar los taninos, resaltar aromas y complejizar la nariz. La Bonarda se vinifica por separado, antes del blend final que se realiza unos meses antes de embotellar para mantener la frescura de los componentes. La fermentación se hace en tanques de acero inoxidable por separado, entre 24°C y 26°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 Bonarda y Malbec provenientes de viñedos principalmente de Luján de Cuyo y un porcentaje menor de Medrano. El Semillón proviene del Valle de Uco. El clima es semi-desértico, con días calurosos y noches frescas. Elegimos suelos de muy buen drenaje, 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

Blend: 48% Bonarda - 45% Malbec - 7% Semillón | Tapón: DIAM 5 | Volumen: 750ml  
Alcohol: 13% | Acidez Total: 6,3 g/l | pH: 3,72 | Azúcar Residual: 1,8 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli.

