



# PRESS KIT





## ALTOS LAS HORMIGAS

ESTILO • HISTORIA • NOMBRE • EQUIPO • PROYECTO TERROIR • REGIONES • PORTAFOLIO • NEGOCIO  
PRENSA

### ¿Puede el Nuevo Mundo producir vinos de Terroir?

Desde 1995 nuestro objetivo ha sido producir un Malbec de Argentina que hable de su lugar de origen, superando la viticultura y enología industrial que dominaba la escena en este gran país productor de vinos. En ese momento, Argentina estaba buscando formas de comenzar a exportar sus vinos, centrándose en el Cabernet Sauvignon, la variedad de uva más destacada del momento. Entonces las grandes bodegas llamaron a consultores internacionales para ayudarlas a producir vinos adecuados para los principales mercados mundiales. Cuando Antonio Morescalchi y Alberto Antonini llegaron a Mendoza desde la Toscana, **quedaron profundamente impresionados por el vasto patrimonio vitivinícola de Mendoza y por una uva oscura, a la que nadie prestaba atención: el Malbec.**

En ese momento, esta variedad era en gran parte desconocida para el consumidor. Las plantaciones de la variedad iban en disminución, ya que la mayoría de los profesionales locales la consideraban una uva «frutada», para producir vinos simples, para todos los días. Para dos toscanos, el uso de uvas locales es muy natural, por lo que comenzaron un proyecto que, según la mayoría, no tenía viabilidad comercial: una bodega exclusiva de Malbec. Desde su primera cosecha en 1997, la bodega vendió sus vinos en cuestión de meses. Con ello llegaron los elogios y la atención de los mercados más exigentes del mundo, además de un alto reconocimiento de los principales medios de prensa de la época. Así el Malbec se convirtió en una sensación en el extranjero y en Argentina y comenzó la gran revolución de esta variedad, que llevó a que sea la más plantada y la más exportada del país. Un verdadero éxito internacional.

En 2003 comenzamos a trabajar con la uva Bonarda, aún más oscura que la Malbec. En 2007 nuestra búsqueda se centró en aplicar el concepto de Terroir (terruño, en español) en Mendoza y sus prácticas vitícolas, buscando vinos de un carácter con tal complejidad y sutileza que sólo puede ser producidos por grandes regiones vitivinícolas y por personas que respeten y entiendan el Terroir.

Nos consideramos seguidores de los inmigrantes que llegaron aquí en los años 1800 y 1900 y recibieron una pequeña parcela para cultivar. Ellos son los verdaderos creadores de la viticultura de Mendoza y tenemos la suerte de llevar adelante su legado.





## Estilo: qué se puede esperar de un vino Altos Las Hormigas

Apreciamos los vinos que se beben fácilmente, que se desenvuelven en la copa dejando un sabor intrigante en el paladar. No buscamos un carácter imponente, hecho para impresionar; más bien buscamos que se disfrute una segunda copa sin haber dejado todo en el primer sorbo. Nuestro trabajo en Terroir nos llevó a hacer vinos con una **profundidad y persistencia inusual**, vinos con textura y tensión. Creemos que el sabor que permanece en el final de boca es el aspecto más importante y distintivo de un vino auténtico. Nuestra herencia cultural nos lleva siempre a querer disfrutar el vino con una comida. Nos esforzamos por limitar el volumen de alcohol naturalmente, no espere vinos de 15 grados. Las notas alcohólicas fuertes opacan aquellas que dan el Terroir y la textura en el vino. Queremos que los sabores vengan exclusivamente de las uvas y no de la crianza en roble o de las técnicas de elaboración. Nuestros vinos no serán del agrado de personas que piensen que la calidad de un vino depende de sus notas de roble. Consideramos que los vinos sobre-madurados saben todos iguales y por este motivo hacemos una cosecha temprana. Queremos una acidez natural en nuestros vinos; no espere “bombas de fruta”. Mendoza naturalmente produce vinos de placer por su clima soleado, asique el carácter frutal está siempre presente, pero en nuestros vinos se complementa con una estructura soportada por la acidez natural y los taninos de grano fino en los tintos. Además, si está buscando vinos dulces, estos vinos tampoco son para usted.

### La Historia

En 1995, los italianos Alberto Antonini, reconocido enólogo de Toscana, y Antonio Morescalchi, un joven empresario, hicieron un viaje a Sudamérica para conocer las zonas vitivinícolas. Visitaron ambos lados de la cordillera de Los Andes y quedaron fuertemente impresionados por los viñedos que se desarrollaban en grandes altitudes y en un clima desértico como el de Mendoza (Argentina). Tanto la naturaleza de la región como su tradición vitivinícola, establecida por los inmigrantes europeos en siglos pasados, eran sorprendentes para quien la visitaba por primera vez.



Alberto y Antonio regresaron a Toscana convencidos del potencial inexplorado del Malbec, una cepa con una fuerte tradición local pero en general ignorada e incomprendida. Mientras el resto del mundo del vino veía a Mendoza luchando por deshacerse de su imagen de zona productora de vinos a granel, estos dos jóvenes italianos vieron en Mendoza un lugar donde los valores tradicionales del vino y un immaculado terruño se podían revitalizar con un cuidadoso enfoque de elaboración del vino y una visión más amplia. En contra de todos los pronósticos y de los consejos de los locales, decidieron emprender en una bodega dedicada exclusivamente al Malbec de Mendoza, asumiendo el riesgo de apostar por una uva cuyo potencial no estaba probado.

### El Nombre

El próximo paso fue la compra de 206 hectáreas en la zona de Luján de Cuyo. Cuando los viñedos fueron plantados en 1996, los trabajadores se enfrentaron con las hormigas locales que arrasaban con las hojas jóvenes de los viñedos. Los italianos, como se los conocía a los recién llegados, se rehusaron a envenenarlas y comenzaron a buscar maneras naturales para desviar su atención sin la utilización de plaguicidas. La broma de los trabajadores en ese momento era que las hormigas eran las “verdaderas” dueñas del lugar, ya que deambulaban por el viñedo a placer alimentándose de cuanto viña se encontraran.



En Argentina, la frase “un trabajo de hormigas” describe un trabajo humilde, paciente y dedicado. Habiendo superado la primera prueba de la naturaleza y de la cultura de la zona, decidimos elegir este nombre para la Bodega en honor a la persistencia y trabajo duro en equipo, como lo hacen las hormigas.

## El Equipo de Hormigas

Las diferentes improntas culturales que se reúnen en el equipo de Altos Las Hormigas le dan una riqueza de ideas y caracteres que se desafían y complementan constantemente, logrando que los conceptos vitivinícolas del Viejo Mundo se entrelacen con la vitivinicultura argentina y el conocimiento local.



### **Alberto Antonini | Fundador, Enólogo**

Alberto es uno de los enólogos más reconocidos del mundo, que aporta siempre nuevas ideas y su paladar único al equipo de Hormigas. Su educación incluye estudios agrícolas en la Universidad de Florencia en Italia y el título de Enólogo en dos universidades: la Universidad de Bordeaux en Francia y la Universidad de California en Davis, EE.UU. Su experiencia incluye haber trabajado como Director de Enología en el famoso grupo italiano Antinori, además de ser asesor en los principales países productores de vino del mundo. Habiendo asesorado también a muchas bodegas en Argentina, Alberto es probablemente uno de los mayores responsables de los cambios que viene experimentando la enología moderna en el país.



### **Antonio Morescalchi | Fundador, Vice Presidente**

Antonio estudió en Milán y Florencia, habla 5 idiomas y posee un título de ingeniero electrónico. Descubrió su pasión por el vino a muy temprana edad, y a los 22 años comenzó a elaborar vino en la cava de su padre en Montecatini Alto, Toscana. Viajó desde Toscana a Mendoza por primera vez en 1995, e inmediatamente se enamoró de los hermosos y antiguos viñedos de la región andina. Fundó Altos Las Hormigas cuando tenía 26 años. Antonio se dedica exclusivamente al trabajo en la bodega, desde sus humildes inicios hasta ahora. Ha contribuido con su toque personal y auténtico al proyecto, y es el creador del nombre de la marca. Es el más ferviente promotor de Altos Las Hormigas en el mundo.



### **Attilio Pagli | Enólogo**

Attilio es uno de los enólogos más respetados de Italia y uno de los más apasionados en Altos Las Hormigas. Estudió en el Instituto Técnico Agrario de Siena, Italia, en un momento en el que el trabajo de enólogo era todavía considerado un oficio. Su formación ha sido en la Toscana junto a la eminencia Giulio Gambelli, a quien considera su mentor. Attilio llegó por primera vez a Mendoza para crear un Sangiovese similar a los que lo hicieron conocido en Italia, pero pronto se dio cuenta que Mendoza no tenía intenciones de replicar a la Toscana, cuando se enamoró de las viejas viñas de Malbec que encontró allí. Más allá de tener dos vinos con 100 puntos en su haber profesional, considera que la personalidad de cada Terroir es lo que verdaderamente motiva su compromiso con la elaboración de vinos.



### **Pedro Parra | Doctor en Terroir**

Pedro es el más reconocido especialista en Terroir y suelos de Latinoamérica, una de las 5 personas en el mundo que tienen un Ph.D. en Terroir, que además complementa con una gran experiencia de campo. Pedro obtuvo primero su título de Master en Agricultura de Precisión en Montpellier, Francia. Su doctorado lo realizó en el Instituto Nacional de Agronomía París Grignon. Durante su estadía en Francia estudió en Borgoña y Burdeos con los más respetados expertos en Terroir franceses, como Michel Claude Girard y Pierre Becheler (Bordeaux). Pedro ha dedicado su carrera a estudiar perfiles de Geomorfología y suelos y fundamentalmente que influencia tienen en el vino. Sus trabajos de investigación han sido incluidos en numerosas publicaciones, como “Wine Spectator” y “Decanter”, que lo han rankeado dentro de las 50 Personas más influyentes del mundo del vino, así como en la “Wine & Spirits Magazine”. Pedro ha tenido un rol indispensable en el avance de Altos Las Hormigas hacia la elaboración de vinos de Terroir.

## **El Proyecto Terroir**

### **Nuestro Método**

El proyecto de Altos Las Hormigas surge de la idea que el lugar de origen de un vino es su punto de partida, sus cimientos, el creador de su carácter más profundo y verdadero. El Terroir tiene un aspecto natural, basado en el suelo y el clima, y un aspecto humano, formado por la cultura compartida de los viticultores locales y por el legado de quienes los precedieron. La vid se encuentra en medio de estos dos mundos, cuidados por el hombre y apoyados por el medio ambiente. Crear un portfolio de vinos es como construir una escalera que llevará al bebedor de vino desde los placeres más simples a los más refinados, desde un líquido que puede ser entendido tanto por el principiante como por el experto, hasta un vino que le hablará al bebedor que lo aborda con atención y cuidado.

Nuestros vinos de zonas y suelos específicos están hechos de una sola variedad, mientras que utilizamos blends para producir vinos de placer, que rejuvenecen la larga tradición perdida de los blends de viñedo. Si bien un blend puede ser un gran testimonio de la tradición del Terroir local, los vinos varietales únicos permiten una comparación transparente de diferentes subregiones y resaltan el carácter de cada una de ellas.

**Si el Terroir es la música, el hombre es el intérprete**, y aprovechar una partitura en todo su potencial se basa en el talento y el trabajo duro de quien la interpreta. Un viticultor debe entender profundamente el Terroir y lo que lo hace único, para así lograr que toda la belleza escondida en su viñedo brille en el vino que de allí nace. La historia de Mendoza brinda **cuatro siglos de herencia vitivinícola** desarrollada por muchas generaciones



de productores que se han servido de ella para superar los desafíos específicos de esta asombrosa tierra y lograron idear prácticas que dan equilibrio a las viñas y los vinos de la zona. Nosotros creemos que la variedad Malbec es la que mejor logra ser un fiel vehículo de este terruño.



No hasta hace mucho en Mendoza existía la firme creencia que el potencial de un viñedo estaba dado por su altura: mientras más alto, mejor. Nuestro método se aleja de esta visión e identifica cada **Unidad de Terroir** en base a las interacciones entre su clima, la estructura y morfología de su suelo y las viñas. Nos basamos en la experiencia de nuestros enólogos y en el trabajo de nuestro especialista en Terroir Pedro Parra, entendiendo que una clara lectura de la Unidad de Terroir es una herramienta diferencial. Por ende, todas nuestras prácticas vitícolas, desde la plantación de un viñedo hasta la cosecha de las uvas, se fundamentan en este método de clasificación de Unidades de Terroir.

### **Degustar con la boca**

Como enseña Jackie Rigaux, reconocido especialista de la Borgoña francesa, **los vinos de Terroir se degustan con la boca, por medio del sentido del tacto**. Es una forma distinta de evaluar un vino, a la que denomina “Geo Sensing” o “sentir la tierra”. La calidad y persistencia de los taninos no se pueden reproducir en una bodega; siempre derivan del lugar de origen y de su característica única. La mayoría de la Sommellerie internacional se enfoca casi exclusivamente en los aromas, y aunque es cierto que el aroma de un vino es una de sus características más importantes, para nosotros la experiencia en la boca es más importante. El análisis de la consistencia, la textura, la profundidad, la tensión y la persistencia tiene que empezar a destacar y tener la atención que merece. ¡¡Nadie nunca ha bebido un vino con su nariz!!

### **Suelo calcáreo**

Desde 2006 Altos Las Hormigas viene produciendo sus vinos de guarda y alta gama exclusivamente de viñedos plantados sobre suelos calcáreos. El calcáreo es un tipo de suelo de origen eólico, rico en carbonato de calcio, que se encuentra en un pequeño porcentaje de áreas en Mendoza. La vasta experiencia y conocimiento de nuestro equipo sobre el Malbec de Mendoza nos llevó al Valle de Uco, que con su clima de montaña



y sus perfiles de suelo calcáreo, se convirtió en la zona más prometedora para lograr vinos de gran potencial de guarda y con una expresión del Terroir superior. Recientemente hemos descubierto suelos muy prometedores en nuestra finca de Luján de Cuyo. La combinación de suelos profundos y ricos en limo con la abundancia en carbonato de calcio ha dado vinos de inesperada personalidad; un descubrimiento nuevo y emocionante del equipo de Altos Las Hormigas. Cuando uno saborea estos vinos, vinificados con cuidado, la textura y el sabor no se pueden confundir con nada más. Es puro Terroir.

### **Agricultura holística**

El difunto Alan York, un pionero de la agricultura natural en California, ha sido nuestro mentor en este camino. Alan decía que un viñedo necesita de un abordaje que tome en cuenta su equilibrio completo, desde su ubicación, la flora que lo rodea, el desarrollo de sus raíces, etc. Extrañamos sus contribuciones, pero deseamos hacer que su legado viva y pase a futuras generaciones. El valor de la vida en el suelo es una de nuestras creencias más firmes. Los cimientos de un buen vino se encuentran en un suelo saludable, con todo tipo de especies y vida en él, desde micro fauna a micorriza, para crear un ciclo de fertilidad basado en compost de producción propia, que no dependa de aportes externos. Este es el pilar de nuestros métodos agrícolas,



con el uso de preparados naturales y evitando los productos de síntesis (especialmente los herbicidas), los verdaderos enemigos del Terroir.

## Irrigación

El manejo del riego es crucial en Mendoza, más inclusive cuando el objetivo es lograr una distinguida



expresión del Terroir; la precisión y el conocimiento tienen que ser perfectos. Nuestros sistemas de irrigación están diseñados para proveer agua a cada Unidad de Terroir por separado. Cada una cuenta con un diseño de régimen de riego realizado de acuerdo a las condiciones climáticas de cada estación y las precipitaciones, para así lograr la madurez deseada y evitar los grados alcohólicos altos. En Mendoza no es inusual encontrar sectores de irrigación de 10 o inclusive 20 hectáreas; sin embargo nuestros viñedos están divididos en sectores de menos de 4 hectáreas cada uno – a veces hasta de menos de 1 hectárea. Este diseño del sistema de riego, aunque es mucho más caro de construir, hace una enorme diferencia en términos de calidad y personalidad en los vinos.

## ¡La respuesta son las raíces!

Todas las prácticas agrícolas deberían apuntar al desarrollo de un **sistema de raíces profundo y saludable**. Muchos críticos de la irrigación en viticultura afirman que los viñedos irrigados no se alimentan del suelo sino que actúan como cultivos hidropónicos, alimentándose de agua y nutrientes artificiales, y que esto a la larga produce vinos sin carácter de Terroir. Estos críticos tienen parte de razón, ya que si el viñedo se maneja de forma industrial las viñas irrigadas no desarrollan raíces profundas, y terminan alimentándose de nutrientes artificiales que se aplican en la superficie del suelo. Así, toda la vida del suelo comienza a morir, envenenada por los herbicidas, y el suelo después de unos años se convierte en un soporte mecánico, sin vida, de las viñas. Pero si la irrigación se maneja por Unidad de Terroir, con el objetivo de lograr el crecimiento de raíces profundas, y el suelo es fertilizado naturalmente, permitiendo la vida de su flora y fauna (micorriza, gusanos, micro-fauna, etc.) las viñas desarrollan un sistema de raíces profundo y saludable, que las equilibra y hace resistentes a las inclemencias climáticas. Las viñas se alimentarán de los nutrientes disponibles por la propia actividad biológica del suelo, y de los minerales presentes en la matriz, haciendo que el sabor en el vino sea único e irrepetible: el verdadero camino del Terroir.

## Enología



¿Cómo se persigue la verdadera expresión de un lugar, o a mayor escala, de una región vitivinícola? Nuestra respuesta primero **encuentra lo que la hace diferente y luego, atesóralo**. El uso de levaduras nativas, de poca cantidad de sulfitos, mantener la acidez natural... son solo unos pocos pre-requisitos. Abandonamos el uso de roble nuevo, reemplazando barricas por grandes toneles italianos (Botti), hechos de roble sin tostar y con duelas más gruesas que permiten menor interacción del vino con el oxígeno. De esta forma el proceso crianza es mucho más lento y resguarda la estructura de taninos. Esta puesta en valor de los antiguos toneles que supieron dominar la enología argentina en sus primeras épocas, y que después fueron reemplazados por las pequeñas



barricas, es otro de los legados intelectuales del grupo de profesionales de Altos Las Hormigas a la enología moderna de Mendoza. Otro paso hacia una intervención mínima fue eliminar las bombas reemplazándolas por sistemas de conducción por gravedad. Todas estas prácticas enológicas se aplican para lograr un equilibrio que destaque las sutiles variaciones que el Terroir imprime en el Malbec.

## Una travesía en el mundo del Vino

Nuestra experiencia en el mundo del vino nos lleva a afirmar que la mejor fuente de inspiración para elaborar un vino se encuentra en su lugar de origen. La naturaleza es mucho más creativa y diversa que el hombre; los trucos que pueda tener un enólogo no pueden competir con billones de años de evolución geológica y climática, y miles de años de patrimonio vitivinícola. **El Terroir no es solo naturaleza**, sino que está construido por el trabajo de generaciones de viticultores, sus negociaciones con la naturaleza y su creatividad para inventar nuevas formas de superar los desafíos naturales que el cultivo de una vid y la elaboración de un vino representan en todos los rincones del planeta. **El Terroir es en definitiva una manera de mirar la enología y el vino**, y por ende la búsqueda del Terroir es un aprendizaje que nunca se acaba. Cada cosecha nos sentimos más cerca de lograr una expresión profunda de Mendoza, que sea una verdadera representante de su unicidad. El grupo de profesionales que conforma Altos Las Hormigas ha tenido en estos más de 20 años de trabajo un enorme impacto en la cultura del vino de Mendoza: el enfoque en la uva Malbec, la introducción del concepto moderno de viticultura y enología de Terroir, el resurgimiento de los toneles y la viticultura que respete la biodiversidad son todos aportes intelectuales de nuestro equipo que han influido profundamente en la industria local, de los cuales nos sentimos orgullosos. No patentamos nuestras ideas, ya que **creemos que el vino es también un producto cultural y sentimos orgullo de ver como nuestras prácticas, que hasta hace poco tenían muchos detractores, hoy se están convirtiendo en parte del legado profesional del vino en Mendoza.**

## Encontrar el Terroir

Mendoza es una región montañosa y sus vinos deberían mostrar de donde vienen. Las “bombas de fruta” modernas no son más que una caricatura del Terroir de Mendoza, hechas para gustar a los que se inician en el mundo del vino y a los consumidores casuales, pero que no hacen **el esfuerzo de encontrar un balance que respete el origen**. Queremos que la frescura de las montañas brille en nuestros vinos, y al mismo tiempo queremos resaltar los diferentes caracteres frutados que brinda cada sitio, mostrando el clima soleado que los engendró.

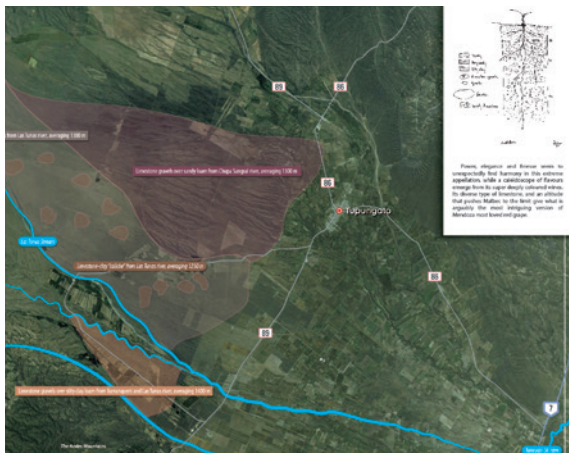




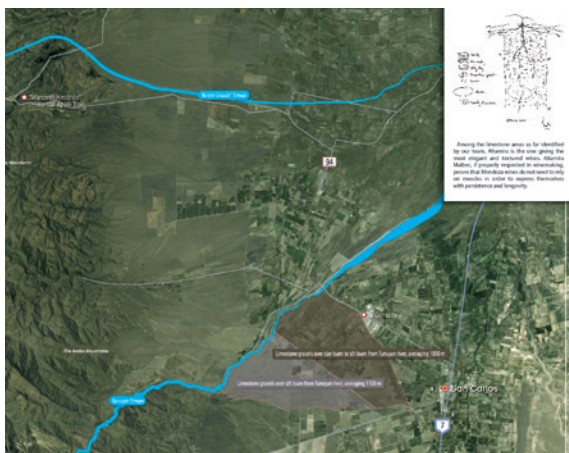


**Finca Altos Las Hormigas (Luján de Cuyo)** está a 800 mts sobre el nivel del mar. Los cambios radicales que hemos realizado en nuestra manera de manejar el viñedo nos han llevado a producir vinos que se alejan de la tradición industrial y de producción masiva de la zona. Aquí hemos encontrado suelos profundos, frescos, con bajo contenido de arcilla. Son suelos franco limosos con alto contenido de carbonato de calcio. Aplicar en nuestro viñedo todos los conceptos de la viticultura de Terroir, dividiendo el sistema de riego en pequeñas parcelas, poniendo en práctica una viticultura natural para conseguir un sistema de raíces profundo y saludable, nos ha permitido producir vinos de gran bebibilidad pero con tensión y fineza. En esta propiedad sólo 60 de las 230 hectáreas están plantadas,

ya que hemos elegido sólo los tipos de suelo que muestren el carácter de Luján de Cuyo en las antípodas de los ejemplares robustos y sobre-madurados a los que están acostumbrados la mayoría de los consumidores.



**Gualtallary** es la zona vitivinícola más alta del Valle de Uco, entre los 1.100 y los 1.600 mts sobre el nivel del mar. Es una zona fría, protegida de las heladas por sus laderas. Presenta diversos tipos de suelos, pero gracias al trabajo de micro-mapeo hemos descubierto pequeñas áreas con piedras super calcáreas que producen vinos muy frescos, florales y de armoniosa acidez, con una nariz intrigante que combina notas herbales con frutas rojas y notas cárnicas. En las mejores áreas de Gualtallary hay una gran concentración de suelos de tipo “caliche” (una típica formación de pasta de carbonato de calcio), presente en los climas muy secos.



**Paraje Altamira** es una pequeña región fresca y ventosa, ubicada a 1.105 mts sobre el nivel del mar en el extremo sur-oeste del Valle de Uco, justo debajo de la cordillera de Los Andes, sobre una terraza aluvial poblada de enormes rocas. Hoy es reconocida por la industria del vino local como uno de los pocos “Grand Crus” de Mendoza. Paraje Altamira puede ser dividido en distintas áreas, dependiendo del tamaño de sus piedras o la cantidad de carbonato de calcio que se encuentre; áreas donde los antiguos ríos que formaron el suelo pasaron con mayor o menor fuerza, y así determinaron los depósitos aluviales.

Paraje Altamira puede dar vinos de gran delicadeza y persistencia, vinos con tensión y cuerpo ligero. Si Gualtallary es el «Barolo» de Malbec, Paraje Altamira es su «Barbaresco».

Después de una búsqueda intensa, se encontró una zona de suelos super calcáreos, con un porcentaje de carbonato de calcio activo entre el 15% y el 17%, probablemente la mejor zona de Paraje Altamira. Allí adquirimos 55 hectáreas en el año 2011, que comenzamos a plantar en el 2017.



## Jardín Altamira



Jardín Altamira es nuestra finca en Paraje Altamira. Un proyecto de viñedo verdaderamente único, **la próxima revolución de Altos Las Hormigas en la vitivinicultura de Argentina**. Hemos aplicado aquí todos los conceptos de biodiversidad para destacar el Terroir en su forma más pura.

Con solo mirar una imagen aérea de Jardín Altamira, sus formas llaman la atención como algo completamente diferente de todo que lo rodea. El viñedo fue organizado por unidades de Terroir en pequeñas parcelas (22 parcelas para 32 hectáreas, de menos de 1,5 hectáreas en promedio, cada una con su sistema de riego independiente) cultivadas orgánicamente desde el principio. Las parcelas de viñedos siguen las líneas naturales que separan las diferentes unidades de suelos, para mantener separados los diferentes tipos de suelos que posee la propiedad. Sólo el 60%

de la tierra tiene viñas, y todas las parcelas están intercaladas con flora nativa. Se plantó en las parcelas más adecuadas para la vid, mientras que todo lo demás queda en su estado natural. Dado que el desarrollo del Terroir es una negociación continua del hombre y la naturaleza, queremos superar el monocultivo, mantener las especies de flora nativas junto a las vides e invitar a todas las especies silvestres a poblar el área, ya que creemos que la biodiversidad es crucial para una expresión completa de Terroir. Este Terroir súper calcáreo producirá vinos nunca antes vistos en Mendoza.

### ¿Una Conclusión?

- Agradecemos a Mendoza por todo lo que nos ha dado. Y ahora también le agradecemos a Cahors.
- Seguiremos nuestra búsqueda para hacer vinos conmovedores de lugares que amamos.
- Realmente no podemos ser parte de ningún Club, Escuela o Movimiento, no porque pensemos que seamos especiales, sino simplemente porque necesitamos seguir los valores en los que creemos.
- Hay buenos vinos y malos vinos en más áreas del mundo de las que conocemos. Mantenga su mente abierta y en vez de beber etiquetas, comience a beber vinos.

Salud!

**Altos Las Hormigas**



## Portafolio de Vinos Altos Las Hormigas - Los Clásicos



### **Altos Las Hormigas Tinto, Mendoza:**

Malbec co-fermentado con Semillón y cortado con Bonarda, la máxima expresión de la tradición de Mendoza. Es un vino de placer con un perfil de sabor único de frutas y flores, con un toque de especias.



### **Altos Las Hormigas Blanco, Valle de Uco, Mendoza:**

El primer vino blanco de la bodega es un corte de Semillón y Chenin, variedades que mantienen una buena acidez natural en el clima mendocino. El proceso de vinificación, con parte de escobajo y contacto con pieles, buscó recuperar viejas tradiciones y al mismo tiempo lograr un vino limpio y neto.



### **Altos Las Hormigas Malbec Clásico, Mendoza:**

Creemos que la autenticidad significa elaborar un vino que identifique quiénes somos, un vino que bebemos y disfrutamos. Este Malbec une fruta y frescura, despojado de roble o gran madurez, con un toque de complejidad y una buena articulación en la boca. Este es el verdadero carácter de Altos Las Hormigas.



### **Altos Las Hormigas Malbec Terroir Orgánico, Luján de Cuyo:**

¿Cree que conoce Luján de Cuyo? Piénselo dos veces, este vino tiene tensión, carácter, profundidad y es fácil de beber. Proviene de suelos calcáreos con muy bajo contenido de arcilla. Es el lado más sutil de Luján de Cuyo.



### **Altos Las Hormigas Malbec Terroir, Valle de Uco:**

Esta región montañosa es un Terroir increíble. La cosecha temprana y una selección de unidades de suelo adecuadas son cruciales para que lograr hacerlo brillar. Cereza, violetas y pimienta blanca se encuentran en un paladar medio completo. Para disfrutar.



### **Altos Las Hormigas Malbec Reserve, Valle de Uco:**

Un vino que se disfruta mejor cuando se le presta dedicada atención: profundo y brillante, potente y delicado, es un Malbec de gran altitud para disfrutar. Proveniente de micro-terroirs seleccionados por sus suelos con gran presencia de carbonato de calcio, es añejado en Bottis (toneles) italianos durante 18 meses.



## Portafolio de Vinos Altos Las Hormigas - Las Partidas Especiales



### **Altos Las Hormigas Malbec Appellation, Gualtallary, Valle de Uco:**

El verdadero Malbec de las montañas, con un paladar medio amplio, representa al otro extremo del Malbec a diferencia de las “bombas de fruta” que algunos asocian con la variedad. Gran personalidad dada por su origen en suelos dominados por el caliche. ¿Puede el poder ser elegante? Pruebe este vino si quiere responder ésta pregunta.



### **Altos Las Hormigas Malbec Appellation, Paraje Altamira, Valle de Uco:**

La expresión de un gran vino de Terroir. Notas profundas de flores, tenso y delicado, con taninos de grano fino. Es uno de los más finos Malbec de Mendoza, para su disfrute.

# COLONIA LAS LIEBRES

## UN POCO DE HISTORIA

Nuestra atracción natural por las cepas distintivas, de larga presencia en la zona, nos llevó a comenzar a producir en el año 2003 vinos Bonarda sin paso por madera con el nombre “Colonia Las Liebres”, que se estableció como una marca hermana de Altos Las Hormigas. La Bonarda es la segunda uva más plantada de Argentina. Si generaciones de productores la han elegido, podemos decir con certeza que pertenece al Terroir de Mendoza y es una parte esencial de la cultura vitivinícola local. Siempre hemos considerado a la Bonarda como el vino «Bistrot» de nuestra región: versátil con la comida y muy agradable, siempre que se elabore resaltando su frescura, utilizando una parte de racimos enteros.



En 2018 comenzamos a producir también un Malbec y en 2019 un Cabernet Franc bajo esta etiqueta, que ahora se está convirtiendo en nuestra marca orgánica, y en el estandarte de los vinos con un estilo que traspasan los límites de las categorías establecidas, como nuestro espumante de Bonarda elaborado bajo el método ancestral.

## LA UVA BONARDA

La historia de la uva Bonarda en la Argentina ha sido bastante ajetreada. Inicialmente clasificada como Bonarda Piamontesa, una uva del norte de Italia, nuevos estudios basados en pruebas genéticas sostienen que es en realidad Corbeau (también llamada Doux de Noire) de Savoie, Francia. La misma variedad se vinifica en California, donde los productores la llaman Charbono.

La Bonarda se adaptó perfectamente a la Argentina. En 2011 el Instituto Nacional de Vitivinicultura aceptó el nombre de Bonarda Argentina, reconociendo la larga trayectoria de la cepa en el país y su rol destacado en la tradición vitivinícola argentina.

Desde el punto de vista vitícola, las viñas se conducen en su mayoría en el sistema de parral o “pérgola”. La Bonarda se caracteriza por su madurez tardía, su piel delicada y sus racimos apretados. Con este sistema de conducción y una viticultura cuidadosa, el vigor de la planta está naturalmente equilibrado; entregando un vino encantador, muy afrutado, de taninos amables y una sensación en boca fresca.



# COLONIA LAS LIEBRES



## Colonia Las Liebres Bonarda:

Pionero de la Bonarda Argentina moderna. Es un vino orgánico sin maduración en roble, jugoso y especiado, que logra un equilibrio entre frescura y fruta. Con una base de fervientes aficionados, es uno de esos secretos que los amantes del vino se susurran entre sí.



## Colonia Las Liebres Malbec Reserve:

Este vino está elaborado con uva 100% orgánica y sin roble. Muestra un carácter de sutil presencia de carbonato de calcio en el viñedo y es agradable y fácil de beber. ¿Puede este Malbec ser el eslabón perdido, en términos de sabores y texturas, entre un Mourvedre y un Pinot Noir?



## Colonia Las Liebres Cabernet Franc Reserve:

Elaborado con uva 100% orgánica y sin paso por roble, éste vino muestra el lado fresco y especiado del Cabernet Franc. Es un vino que une la tensión y la precisión aromática de la variedad con el volumen otorgado por el clima de Mendoza.



## Colonia Las Liebres Bonarda Brut Nature:

¿Por qué elegir un rosé espumoso de Bonarda hecho con el método tradicional y cero dosage? Debido a que la Bonarda del Valle de Uco produce un vino muy fino, más aún en suelos con alto contenido de piedra caliza y carbonato de calcio. Su tensión se aprecia mejor sin dosage. Para complacerse.



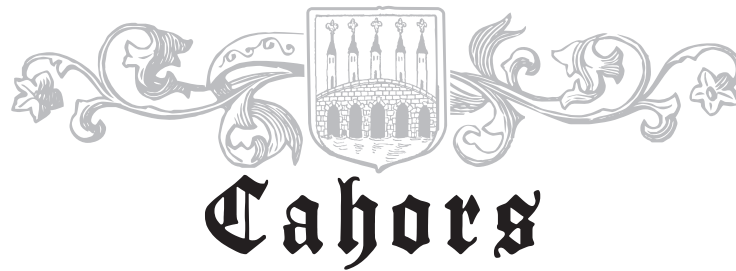
## Como una Liebre en Marzo:

La Liebre en Marzo te invita a sentarte a su mesa y compartir este vino espumante rosado de Bonarda, de gran placer y un poco de locura. Elaborado bajo el método Charmat, las uvas provienen de un viñedo orgánico propio en Luján de Cuyo. Especialmente recomendado para aquellos que piensan festejar sus 364 no-cumpleaños, ya que es muy adecuado para fomentar buenas conversaciones e inspirar ideas atrevidas.



## Colonia Las Liebres Brusca:

Gracias a la experiencia de Attilio Pagli con el Sorbara Lambrusco Ancestrale, pudimos desarrollar este vino que recupera el placer perdido del Vin Brusco, un vino joven que se bebía en las fiestas de cosecha. Posee un color rojo muy claro y burbujas naturales, producidas en la botella. El acompañante perfecto para unas Tapas, unos Cicchetti (como se denomina a los aperitivos para comer con los dedos en Venecia) o una picada argentina.



## CAHORS, de Vuelta a los Origenes



En 2013 el grupo de profesionales de Altos Las Hormigas inició un proyecto conjunto en Cahors, con viticultores locales. La región de Lot - de la que Cahors es la capital – es la región originaria de la uva Malbec, a la que generalmente allí se la llamaba Cot.

Cahors es una región con una larga historia, que experimentó un fuerte descenso en 1900, tanto en superficie plantada como en reconocimiento. Nuestro grupo de profesionales unió fuerzas con familias bodegueras locales para desarrollar un producto que aspira a superar la imagen de Cahors como productora de vinos rústicos y vigorosos, adoptando técnicas modernas de Terroir para redescubrir esta antigua denominación y su potencial para hacer vinos finos que no imiten el estilo internacional de Burdeos.

### Famille de Causses


«Causse» en la región de Lot es el nombre del altiplano donde se encuentra la roca madre de los suelos calcáreos. La piedra caliza de Cahors es de la edad del Kimeridgiano y, en las circunstancias adecuadas, tiene la capacidad de producir vinos extremadamente finos. El nombre de nuestro proyecto Cahors expresa nuestro respeto por la cultura local y la creencia de que este Terroir tiene el potencial de producir un vino con credenciales de clase mundial.

### La Región

La apelación tiene dos tipos principales de Terroir: las terrazas fluviales, formaciones aluviales creadas por el río Lot en las últimas decenas de miles de años; y los bancos de piedra caliza, creados en unos pocos cientos de millones de años. Son dos suelos muy diferentes que producen vinos muy distintos.

### Línea Terrasse

Tenemos dos vinos en esta línea, ambos provenientes de las mejores terrazas formadas por el río Lot. Los vinos de Cahors que se elaboran en este Terroir tienen un carácter profundo con acidez jugosa y un bouquet que varía de sotobosque a notas florales y de fruta roja, según la cosecha. Los taninos son siempre agradables, con una buena tensión en el paladar.



# Cahors

## Línea En Pente

En la actualidad, existen muy pocos viñedos en ladera en la región, y esta línea tiene solo un vino, que proviene de lo que posiblemente sea hoy el mejor Terroir de la apelación. Las pendientes se forman donde la piedra caliza es menos dura, y la erosión de la roca hace que se fracture y permita un mayor contacto entre las raíces de la vid y los materiales del suelo formados a partir de la roca madre. El vino obtenido de este tipo de suelo tiene una tensión penetrante y la elegancia más sorprendente. La mayoría de las laderas en Cahors están ahora cubiertas por bosques de roble, o han perdido terreno debido a la erosión, lo que hace que los Terroirs de Cahors sean un Terroir increíblemente raro. Las paredes secas que se pueden encontrar en esas laderas abandonadas son el testimonio silencioso de vides antiguas ahora desaparecidas.

## Una Nota sobre la Historia



Los vinos de Cahors, antes preferidos por los zares y los reyes, han caído en producción y reconocimiento durante el siglo XX. Como la región no fue incluida en la red ferroviaria principal de Francia y los envíos por vías fluviales han desaparecido, Cahors ha perdido su conexión con los mercados de exportación.

Después de los brotes de Oidium y Phylloxera que devastaron Francia en el siglo XIX y las dos guerras mundiales, la región sufrió otro golpe severo en 1956, cuando una helada feroz redujo la superficie plantada (que llegó a alcanzar las 60.000 Ha) a apenas 200 Ha. Como Francia se estaba recuperando de la guerra, la mayoría de los viticultores tuvo que emigrar convertir sus granjas a cultivos anuales para mantenerse. Esta fue la última gota para la devastada región. Hoy Cahors está recuperándose y su superficie plantada está cerca de las 4.000 Ha, con una generación de jóvenes y talentosos enólogos que están incursionando en las listas de vinos de todo el mundo.





## Datos del Negocio

Altos Las Hormigas produce alrededor de 1.000.000 de botellas por año, que se exportan a más de 50 países en todo el mundo.

Estamos muy orgullosos de ser representados por algunos de los distribuidores más prestigiosos del mundo del vino, como **Michael Skurnik** en Nueva York, **Liberty Wines** en Londres, **Mottox** en Japón, **World Wine La Pastina** en San Paulo, **Vins du Monde** en Francia, **Angelo Gaja** en Italia, **Arvid Nordquist** en Suecia, **Felipe Motta** en Panamá, entre otros.



También estamos presentes en muchos de los restaurantes y hoteles más exclusivos del mundo:

**ALEMANIA** Am Kamin - Sansibar

**ARGENTINA** Anchoíta - Aramburu - Basa - Cabaña Las Lilas - Chila - Cucina Paradiso - Dambleé - Don Julio Elena - Mishiguene - Oviedo - Puerto Cristal

**AUSTRIA** Doellerer

**BRASIL** D.O.M.

**COLOMBIA** Carmen - Don Juan - Harry Sasson

**ESTADOS UNIDOS** A Kitchen - Bond Street - Café Gratitude Beverly Hills - Charlie Palmer Steakhouse Corridor - Four Seasons NYC Downtown - Herb and Wood - La Mar Cebicheria Peruana - Madeo - North Fork Table and Inn - Savida - Strip House - Union Square Cafe

**FRANCIA** Lavinia

**HONG KONG** Buenos Aires Polo Club - Ichu - Morton's Steakhouse - Tango Argentinean Steakhouse - The American Club - The Murray Hotel - 22 Ships

**INGLATERRA** Aquavit (estrella Michelin) - Clove Club (estrella Michelin) - Coya Angel - Elystan Street (estrella Michelin) - Four Seasons Park Lane - Gaucho O blix - Zuma

**MEXICO** Au Pied de Cochon - Brasserie Estoril Gloutonnerie - Lipp La Brasserie - Xanat

**PANAMÁ** Maito

**PERÚ** Central - Maido

**SINGAPUR** PS Café Group Singapore



## Prensa, Puntajes y Premios

La más relevante prensa internacional, del vino y gourmet, regularmente habla de nuestros vinos y nos reconoce con excelentes puntajes.



### The New York Times

- Eric Asimov: «To Move Beyond Malbec, Look Below the Surface» (2017). *“Los Malbec de Altos Las Hormigas, elaborados con uvas de distintos viñedos, se han convertido progresivamente en vinos con menos madera, más refinados, con sabores más minerales”.*



-Eric Asimov: «12 wines under \$12» (2019). *“Un Malbec argentino con aromas a violetas es algo bueno. Pero un Malbec argentino de cuerpo medio, que no está estropeado con torpes tratamientos de roble u otras técnicas de bodega, es algo buenísimo. Esta botella, de un productor excelente, tiene una valor precio-calidad estupendo”.*

### The New York Times

WINE SCHOOL

Argentine Malbecs, With an Eye Toward Terroir

-Eric Asimov: «Argentine Malbecs with an eye toward Terroir» (2019). Recomienda nuestro Malbec Appellation Gualtallary 2016 y escribe: *“Los mejores productores están buscando terrenos que son rocosos y desafiantes, generalmente a grandes alturas”.*



### Wine Spectator

- Cuatro veces reconocidos en el «Top 100 Wines of the World» con el Malbec Reserve 2011, Malbec Reserve 2005, Malbec Reserve 2002 y Malbec Reserve 2001.  
- Tres veces reconocidos como «Smart Buy» con el Malbec Terroir 2011, Malbec Terroir 2010 y Malbec Reserve 2004.



### Decanter

- 92 puntos: Medalla de Plata en los Decanter World Wine Awards (DWAA) de 2018.  
- Altos Las Hormigas Malbec Appellation Paraje Altamira recibió 95 puntos en el artículo de Alistair Cooper titulado «Ten wines pushing the boundaries» - Oct. 2017  
- Altos Las Hormigas destacada en 2016 en el artículo de Andrew Jefford: «For the love of limestone».  
- Alberto Antonini y Attilio Pagli en el «Top 10 Winemakers of the World» -Jul. 2015  
- Pedro Parra PhD, en la lista de los «Top 50 Influencers In Wine» -2013.  
- Medalla de Oro para el Appellation Gualtallary 2013 en los DWAA -2015.  
- Dos Medallas de Oro para el Appellation Vista Flores 2012 y el Appellation Paraje Altamira 2012 en los DWAA, 2014.

En Argentina, Altos Las Hormigas está presente en medios de comunicación de gran nivel nacional como: Diario Clarín, IEco, Diario La Nación, Estrategias y Mercados, Planeta Joy, Vinos&Bodegas, Diario Los Andes, Revista Fortuna, El Cronista.



### ROBERT PARKER THE WINE ADVOCATE

- **97 pts:** Malbec Appellation Gualtallary 2018
- **96 pts:** Malbec Appellation Paraje Altamira 2018
- **94+ pts:** Malbec Reserve 2018
- **92 pts:** Malbec Terroir Valle de Uco 2018
- **91 pts:** Malbec Clásico 2018
- **90+ pts:** Bonarda Clásica 2020

*"Readers may be sure I will be buying these wines for my own cellar"... "A tour de force Malbec."*



### JAMES SUCKLING

- **94 pts:** Malbec Appellation Gualtallary 2018
- **93 pts:** Malbec Appellation Paraje Altamira 2018
- **93 pts:** Malbec Reserve 2017
- **92 pts:** Colonia Las Liebres Bonarda 2020
- **92 pts:** Malbec Clásico 2018
- **92 pts:** Tinto 2019
- **91 pts:** Cabernet Franc Reserve 2019

*"A great food wine."*



### TIM ATKIN MW

- **98 pts:** Malbec Appellation Paraje Altamira 2019
- **96 pts:** Malbec Appellation Gualtallary 2018
- **94 pts:** Malbec Reserve 2019
- **93 pts:** Malbec Terroir Valle de Uco 2019
- **91 pts:** Malbec Clásico 2020
- **91 pts:** Bonarda Clásica 2020
- **91 pts:** Blanco 2020

*"...built to last and is ageing gracefully."*



### JANCIS ROBINSON MW

- **17 pts:** Malbec Appellation Gualtallary 2017
- **17,5 pts:** Malbec Appellation Paraje Altamira 2015
- **17 pts:** Malbec Reserve 2015
- **17 pts:** Malbec Terroir Valle de Uco 2016
- **16,5 pts:** Malbec Terroir Luján de Cuyo 2016

Menciona especialmente a los Malbec cosecha 2012 de Altos Las Hormigas en su artículo «Wine-makers Do A U-Turn», 4 de Octubre de 2014: *"Any wines from this vintage and this producer are exciting and already available..."*



## Contactos

### VENTAS Y DISTRIBUCIÓN GLOBAL

Antonio Morescalchi

**Founder**

a.morescalchi@altoslashormigas.com

### VENTAS Y DISTRIBUCIÓN EUROPA, NORTEAMÉRICA Y ASIA

Javier Gomez

**Director of Sales**

javier.gomez@altoslashormigas.com

### VENTAS Y DISTRIBUCIÓN LATAM

Estefania Litardo

**Market Director**

estefania.litardo@altoslashormigas.com

### VENTAS Y DISTRIBUCIÓN ARGENTINA

Alice Viollet

**Market Manager**

alice.viollet@altoslashormigas.com

### PRENSA

Carla R. Garraffa

**Communication & Marketing**

communication@altoslashormigas.com



La Pampa 95 (5500) - Mendoza - Argentina  
(+54) 261 463 1017

info@altoslashormigas.com

www.altoslashormigas.com

www.colonialasliebres.com

## Redes Sociales



[www.facebook.com/altoslashormigaswinery](http://www.facebook.com/altoslashormigaswinery)



[www.twitter.com/ALHMalbec](http://www.twitter.com/ALHMalbec)



[www.instagram.com/altoslashormigas](http://www.instagram.com/altoslashormigas)



[www.youtube.com/altoslashormigas](http://www.youtube.com/altoslashormigas)