



ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC CLÁSICO 2020 Mendoza

NOTAS DE CATA

Posee un intenso color rojo rubí, con marcados reflejos violáceos. Es muy expresivo en nariz, con notas a frutos rojos, ciruela, cereza y frambuesa. Presenta también sutiles notas a cáscara de naranja y a jarilla, una planta típica de Mendoza. En boca tiene una entrada muy fresca, en el que la acidez acompaña durante todo el trayecto que hace el vino en la boca. Un vino concentrado, jugoso y muy equilibrado, con un final largo y placentero. Ideal para acompañar las clásicas carnes rojas, pastas o verduras grilladas.

COSECHA 2020

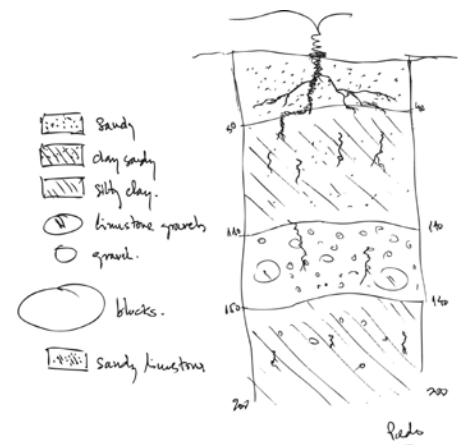
Este año se caracterizó por ser muy seco, con un promedio de precipitaciones por debajo de los registros históricos de Mendoza. Las temperaturas mínimas fueron las más altas de los últimos 10 años y los días fueron muy calientes, sobre todo en los meses previos a la cosecha. En consecuencia, tuvimos uvas muy concentradas y con un gran potencial de elaboración. 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

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: 5,16 g/l | PH: 3,78 | Azúcar Residual: 2,5 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.

