



ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC RESERVE 2018 Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Elaborado con uvas seleccionadas de viñedos ubicados en las alturas del Valle de Uco, con suelos calcáreos que brindan a este Malbec notas minerales. En nariz también se aprecian notas de pimienta blanca, grafito y frutas rojas y negras. A medida que pasa tiempo en la copa va desplegando todo su carácter, complejo y con varias capas. Fresco en boca, con taninos de grano fino y un final especiado, su intensidad se manifiesta en sus sabores concentrados que permanecen por largo tiempo en el paladar.

COSECHA 2018

El clima en los meses previos a la cosecha fue cambiante. La primavera trajo algunas heladas tardías en Paraje Altamira, Valle de Uco, que produjeron una baja en los rendimientos de los viñedos en esta zona. A principios del verano atravesamos una ola de calor que trajo temperaturas de hasta 40°C a Mendoza. Pero durante la cosecha las condiciones climáticas fueron óptimas, muy favorables, con escasas precipitaciones que permitieron una logística fluida y muy buenos tiempos de cosecha. Fue un año de regreso a los volúmenes “normales” de Mendoza; con uvas sanas, con buena concentración y rendimientos equilibrados. Esta vendimia nos dio fruta de excelente calidad, verdaderamente fantástica.

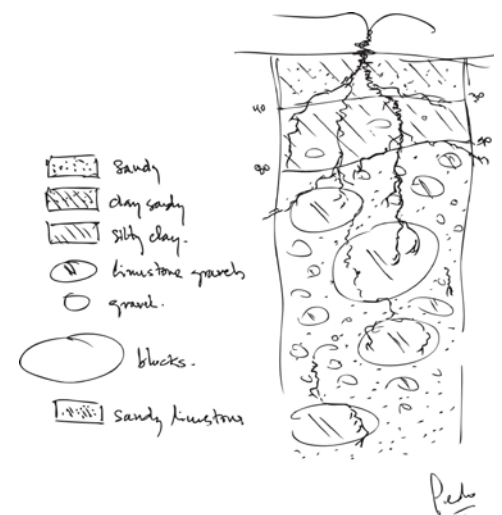
ELABORACIÓN

Uvas 100% Malbec cosechadas a mano, seleccionando los racimos con cuidado. Durante la fermentación, se dió un trato muy delicado sobre el sombrero para evitar la sobre-extracción. El jugo fermentó con levaduras indígenas. El vino se crió 18 meses en foudres de 3500 litros de roble francés sin tostar, y luego 12 meses en botella.

VIÑEDOS

Uvas provenientes de viñedos sobre suelos calcáreos ubicados en el Valle de Uco, en los depósitos aluviales del Río Tunuyán en Paraje Altamira y de la zona alta y aluvial de Gualtallary.

Estas terrazas presentan gravas medianas y grandes, cubiertas de pasta de carbonato de calcio, que contribuyen a la estructura, textura y retrogusto del vino.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietal: 100% Malbec | Tapón: DIAM 30
Volumen: 750ml | Alcohol: 13,9% | Acidez Total: 5,25 g/l | pH: 3,7 | Azúcar Residual: 2 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Paggi, Leonardo Erazo | Jefe de Viñedo: Juan José Borgnia

