



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC TERROIR ORGANIC 2019 Luján de Cuyo, Mendoza

NOTAS DE CATA

La idea creadora de este vino fue mostrar el lado más sutil y mineral de la tradicional apelación Luján de Cuyo. Un Malbec distinto, certificado orgánico, proveniente de un polígono de viñedo con suelos calcáreos. Con un color rojo rubí concentrado, es muy expresivo y frutado en nariz, donde despliega típicas notas a frutos rojos, ciruela y cereza (mirabolón) así como aromas a tomillo cítrico, eucalipto y bosque. Tiene una entrada muy fresca en el paladar, con una acidez muy elegante. Un vino con textura, vertical, con taninos amables y final largo. Ideal para maridar con carnes rojas asadas y platos especiados.

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.

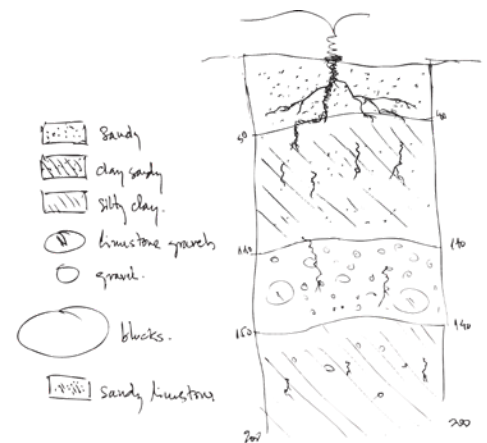
ELABORACIÓN

100% Uvas Malbec cosechadas a mano provenientes de una parcela de viñedo propia que está certificada orgánica. Las uvas se trasladan por gravedad a tanques de concreto donde se realiza la fermentación con levaduras indígenas, a 26°C por 15 días. Crianza por 18 meses en los mismos tanques de concreto (75% del vino) y en foudres (toneles) de 3500 litros de roble sin tostar (25% del vino). Crianza en botella por 6 meses.

VIÑEDOS

Uvas provenientes de un polígono de viñedos de alta densidad en nuestra finca de Luján de Cuyo.

La preparación del suelo con humus de lombrices, el manejo del riego y las coberturas orgánicas desde el principio apuntaron al desarrollo profundo de las raíces, factor clave sobre todo en climas cálidos para llegar a vinos de calidad y buen frescor natural. El sector de donde proceden estas uvas tiene una cantidad de arcilla casi nula, y una buena cantidad de carbonato de calcio, factores clave para el estilo de la bodega.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietal: 100% Malbec | Tapón: DIAM 10 | Volumen: 750 mL | Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 5,7 g/l | PH: 3,74 | Azúcar Residual: 1,9 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli.

