



## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC RESERVE 2020 Valle de Uco, Mendoza

### NOTAS DE CATA

De color rojo brillante, tiene una entrada en nariz muy intensa. Aromas a frutas negras, como arándano y guindas, se complementan con notas de violetas, pedemonte mendocino y aroma a pimienta blanca, típico en vinos provenientes de suelos calcáreos. La fruta es la gran protagonista de la entrada en boca, con una acidez que funciona como un tren que va pasando por diferentes estaciones hasta llegar al final de la boca, en donde el vino queda por un gran tiempo marcando el paladar con tensión y textura fina.

### 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.

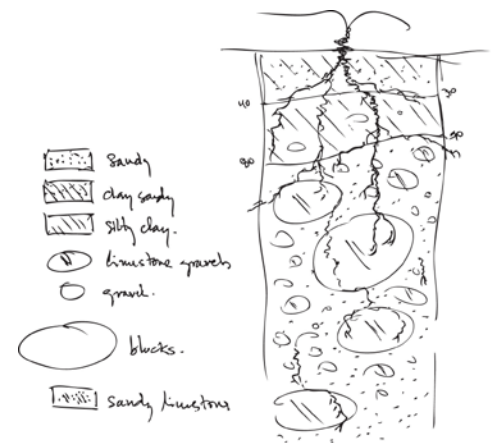
### ELABORACIÓN

Uvas 100% Malbec cosechadas a mano, seleccionando los racimos. Durante la fermentación / maceración se realizaron *pigeages* breves y suaves para lograr la extracción justa de las pieles. Fermentado a 26°C con acidez natural y levaduras indígenas que le otorgan la frescura, tipicidad y vibración equilibrada. Un 75% del vino fue criado por 18 meses en toneles (foudres) de 3500 litros de roble francés sin tostar, mientras que el 25% restante fue criado en piletas de concreto sin epoxi para cuidar la intensidad y naturaleza de la fruta. Crianza en botella por 12 meses.

### VIÑEDOS

Uvas provenientes de viñedos sobre suelos calcáreos ubicados en el Valle de Uco, en los depósitos aluviales del Río Tunuyán en Paraje Altamira en un 20% y de la zona alta y aluvial de Gualtallary en un 80%.

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 10

Volumen: 750ml | Alcohol: 13,8% | Acidez

Total: 5,6 g/l | pH: 3,66 | Azúcar Residual: 1,8 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli

