



ALTOS
LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC APPELLATION 2018 Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Este Malbec de Paraje Altamira muestra la tensión y sutileza que los grandes vinos de esta apelación pueden lograr. Es un vino donde la paciencia es premiada por los distintos matices que se van desplegando en la copa. Expresivo en nariz, con notas minerales que también están presentes en la boca, donde además se aprecian notas de hinojo y frutos rojos frescos. Un vino de muchas capas, sutil y grácil, pero de una estructura fundamental que sostiene y alarga la sensación del vino en la boca, es la columna vertebral que evoca al suelo de origen calcáreo, de donde provienen las uvas.

COSECHA 2018

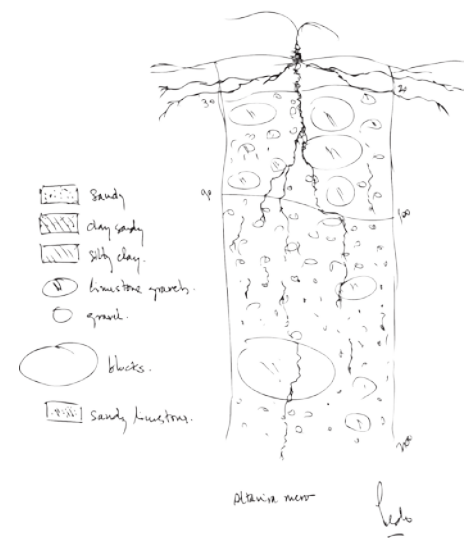
El clima en los meses previos a la cosecha fue cambiante. La primavera trajo algunas heladas tardías en Paraje Altamira, que produjeron una baja en los rendimientos de los viñedos en esta zona. A principios del verano atravesamos una ola de calor que trajo temperaturas de hasta 40°C a Mendoza. Pero durante la cosecha las condiciones climáticas fueron óptimas, muy favorables, con escasas precipitaciones que permitieron una logística fluida y muy buenos tiempos de cosecha. Empezamos la cosecha de Malbec en Paraje Altamira el 27 de Febrero. 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

Las uvas son seleccionadas sobre una doble cinta y encubadas por gravedad en pequeñas piletas de concreto. Luego comienza la fermentación alcohólica con levaduras indígenas a 24°C por 15 días. A este vino no se le realizan remontajes con bomba, ya que durante esta etapa el sombrero se mueve por pisoteo. La crianza es de 18 meses en foudres de roble francés sin tostar de 3500 litros. Antes del fraccionamiento se hace una leve filtración para no alterar la calidad del vino, y luego se cría por 12 meses en botellas.

VIÑEDOS

100% de este Malbec proviene de las terrazas aluvionales de Altamira, creadas por el Río Tunuyán (1200 msnm). La matriz de suelo es limo-arenosa con piedras y gravas de gran tamaño cubiertas de carbonato de calcio, que ocupan un 85% del suelo, brindando al vino elegancia y mineralidad.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietal: 100% Malbec | Tapón: Corcho DIAM 30 | Volumen: 750ml | Alcohol: 13,6% Acidez Total: 4,8 g/l | pH: 3,7 | Azúcar Residual: 1,96 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo. | Jefe de Viñedo: Juan José Borgnia

