



ALTOS LAS HORMIGAS THE MALBEC SPECIALIST 2020 Mendoza

NOTAS DE CATA

La cosecha 2020 marca el 25 aniversario de la bodega - fundada en 1995 - y representa un hito en un camino de aprendizaje en el que nos reconocemos especialistas en Malbec. En este vino volcamos esta experiencia y la alegría de nuestra celebración.

Un vino de color rojo rubí intenso, con tintes violáceos; con una nariz intensa que muestra una franca expresión del Malbec: notas muy presentes de frutilla, arándano y clavo de olor. Es muy agradable en boca, con acidez equilibrada y taninos amables. Tiene buen cuerpo, es fácil de beber, con un final muy frutado que deja en el paladar sutiles notas minerales de tiza. Resulta ideal para acompañar las clásicas carnes rojas, pastas con salsas generosas o verduras al wok.

COSECHA 2020

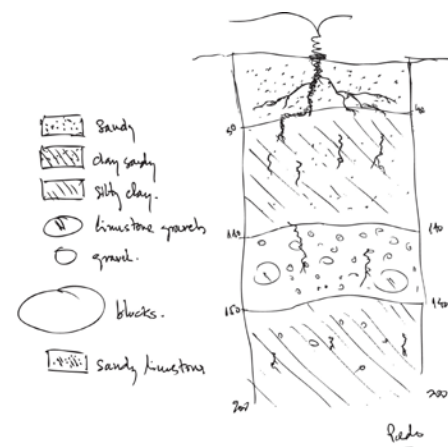
La cosecha 2020 fue intensa y desafiante. Desde el punto de vista climático, este año se caracterizó por ser muy seco, con un promedio de precipitaciones por debajo de los registros históricos de Mendoza. Las temperaturas mínimas fueron las más altas de los últimos 10 años y los días fueron muy calientes, sobre todo en los meses previos a la cosecha. En consecuencia, tuvimos uvas muy concentradas y con un gran potencial de elaboración; un adelanto natural sumado a una concentración del momento de cosecha de los diferentes cuarteles. La temperatura cedió un poco en Febrero, ayudando a que las bayas mantengan su frescura y a que podamos cosecharlas con las cualidades sensoriales y analíticas deseadas por el equipo.

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 26°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 concreto por 9 meses. No pasa por roble.

VIÑEDOS

Uvas provenientes de viñedos principalmente de Luján de Cuyo y un porcentaje menor de 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

Variedad: 100% Malbec | Alcohol: 13,2% | Acidez Total: 5,40 g/l | PH: 3,77 | Azúcar Residual: 1,8 g/l | Cierre de botella: DIAM 3 | Capacidad de botella: 750mL | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli.

