

**ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC
 JARDIN DE HORMIGAS METEORA 2021
 Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza**

NOTAS DE CATA

“Meteorá” es un objeto que viene del cielo, un meteoro que nos cayó encima sin que lo esperáramos. Este vino nació de la idea de elaborar una versión fácil de la increíble complejidad del viñedo Jardín Altamira. Muy ingenuo de parte nuestra. Obtuvimos un Malbec con un carácter único, complejo y diverso.

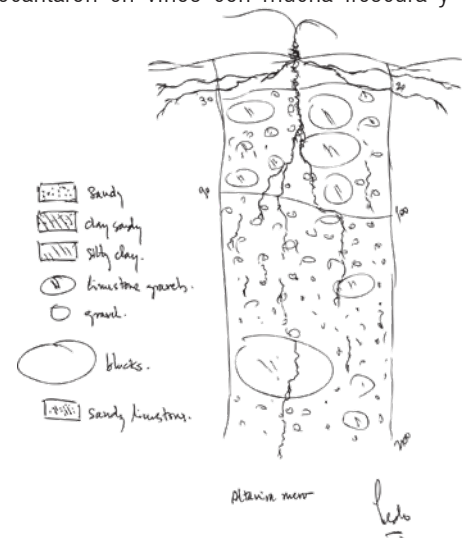
Posee un color rojo rubí claro con sutiles reflejos violáceos. En nariz inicialmente se muestra levemente reductivo, donde se aprecian notas de pólvora y grafito. Las notas frutadas a cereza y guinda comparten protagonismo con las notas florales y herbáceas: violetas, manzanilla y vegetación nativa del pedemonte mendocino. En el paladar tiene tensión, es eléctrico. Sus taninos son elásticos, texturados, equilibrados, pero con carácter. En la entrada en boca se perciben las notas de tiza, dando paso a las notas a cereza y violeta al terminar. En recorrido del vino en la boca es vertical y concentrado, con un largo final.

COSECHA 2021

La temporada comenzó con una primavera seca y fresca, lo que favoreció los buenos cuajes en el viñedo. El verano se caracterizó por las temperaturas moderadas y gran cantidad de precipitaciones en febrero y marzo, los meses en los que se lleva a cabo la vendimia. Hacia el final de la cosecha las precipitaciones disminuyeron y las temperaturas no tuvieron grandes picos, se mantuvieron moderadas y estables, manteniendo la turgencia de la baya y evitando descriptores sobre-maduros. Estas condiciones decantaron en vinos con mucha frescura y expresión aromática, intensidades de color elevadas, taninos finos y una gran estructura.

TERROIR Y ESTRUCTURA DE SUELO

Uvas 100% Malbec provenientes de las parcelas 7, 9, 11 y 12 de nuestro viñedo Jardín Altamira, ubicado en Paraje Altamira (Valle de Uco), a 1200 metros sobre el nivel del mar. El viñedo completo está certificado orgánico, con manejo sustentable y el foco puesto en la biodiversidad, en donde – siguiendo la filosofía de Alan York – las uvas no son el producto de una planta sino de un ecosistema.



ELABORACIÓN

Extracción mínima de 1/3 de volumen por día con pequeños remontajes. Vinificado en cubas de concreto sin epoxi, con levaduras nativas y un 15% de racimo entero. La temperatura durante todo el proceso fue de 25°C. Maceración total de 20 días. La crianza se llevó a cabo en concreto por 12 meses.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Malbec | Tapón: Corcho DIAM | Volumen: 750ml | Alcohol: 13,7% | Acidez Total: 5,17 g/l | PH: 3,65 | Azúcar Residual: 2,5 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgia, Victoria Maselli.

