



## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC LA DANZA 2023 Mendoza

### NOTAS DE CATA

La Danza es un vino de placer, fresco y sabroso. Tiene un intenso color rojo rubí, muy vivaz. En nariz es expresivo, con notas frutadas de cerezas, ciruelas y durazno, y notas herbales a eucalipto, mentol y pimienta. En boca es jugoso, con taninos amables y gran fluidez. El final es largo y frutado. Es un vino muy gastronómico, ideal para acompañar las clásicas carnes rojas, pastas o una picada.

### COSECHA 2023

Esta añada se caracterizó por algunos fenómenos climáticos más extremos. El comienzo de la primavera fue fresco y con algunas precipitaciones, pero al final de octubre hubo una fuerte helada que afectó toda la región. Llegando al final de la primavera comenzó una serie de olas de calor que durarían hasta el final de la cosecha. La situación fue diferente en Luján de Cuyo y en el Valle de Uco. En Luján, la ola de calor se mantuvo. En cambio, en el Valle, llovió durante unos días, lo que amortiguó el avance de la madurez de las uvas. La cosecha temprana fue decisiva para mantener el estilo de la bodega. Más allá de los desafíos de la cosecha, esta suma de condiciones generó vinos de gran concentración en boca, verticalidad y gran textura.

### ELABORACIÓN

Blend de uvas 100% Malbec cosechadas a mano, provenientes de diferentes viñedos de Mendoza. Las uvas se vinifican por separado antes del blend final. La fermentación se hace en tanques de acero inoxidable por separado, a 23°C, durante 10 días. Fermentación exclusivamente con levadura nativa. Madurado en cubas de concreto por 6 meses. No pasa por roble.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietal: 100% Malbec | Alcohol: 13,7% | Acidez Total: 5,17 g/l | PH: 3,74 | Azúcar Residual: 2,30 g/l | Cierre de botella: DIAM | Capacidad de botella: 750mL | Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.

