

## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC CLÁSICO ORGÁNICO 2023 Mendoza

### NOTAS DE CATA

A la vista, presenta un color rojo rubí brillante, con leves matices violáceos. La primera aproximación en nariz es intensa, revelando notas de anís, cardamomo, cereza, tomillo, ciruela fresca, jarilla y piel de naranja. En boca, tiene una estructura fluida y taninos suaves. Es un vino con energía, que genera placer y que dan ganas de tomar. Un Malbec sincero, elaborado 100% con uvas orgánicas.

### COSECHA 2023

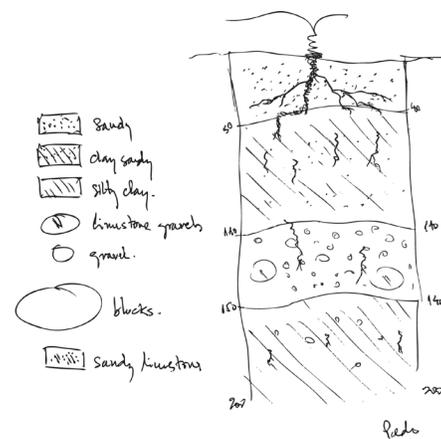
Esta añada se caracterizó por algunos fenómenos climáticos más extremos. El comienzo de la primavera fue fresco y con algunas precipitaciones, pero al final de octubre hubo una fuerte helada que afectó toda la región. Llegando al final de la primavera comenzó una serie de olas de calor que durarían hasta 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

Uvas orgánicas 100% Malbec cosechadas a mano. La fermentación se realizó en tanques de acero inoxidable a 22°C, durante 10 días, con un 5% de racimo entero en la base del tanque. Fermentación exclusivamente con levadura nativa, para potenciar la expresión del viñedo del que proviene la uva. La extracción se minimizó durante el proceso, para evitar las notas típicas de una añada cálida. Madurado en cubas de concreto por 9 meses. No pasa por roble.

### VIÑEDOS

Uvas provenientes de viñedos ubicados en un 80% en Luján de Cuyo y un 20% en Paraje Altamira, 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

Varietal: 100% Malbec | Alcohol: 13,9% | Acidez Total: 5,9 g/l | PH: 3,65 | Azúcar Residual: 2,70 g/l | Cierre de botella: DIAM | Capacidad de botella: 750mL | Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.

