

## ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC TERROIR 2023

### Valle de Uco, Mendoza

#### NOTAS DE CATA

Este vino, de un color rojo brillante con matices azulados, demuestra la expresión de la uva Malbec cultivada en la altura y el clima del Valle de Uco. La nariz se va abriendo en capas. En una primera aproximación, es muy mineral, con aromas a grafito, pólvora y cassis. Luego, al abrirse, va mostrando fruta roja, ciruela, guinda y pimienta blanca. Y en el fondo de la nariz, también se sienten notas de flores azules, lilas y pomelo blanco. La entrada en boca es fluida, el vino se va abriendo en forma de abanico a medida que transita el paladar. Es jugoso, de estructura media, con una textura protagonista que recuerda a la tiza. El final queda sobre los taninos equilibrados y la fruta roja. Un Malbec ideal para maridar con platos de gastronomía mediterránea y carnes rojas.

#### COSECHA 2023

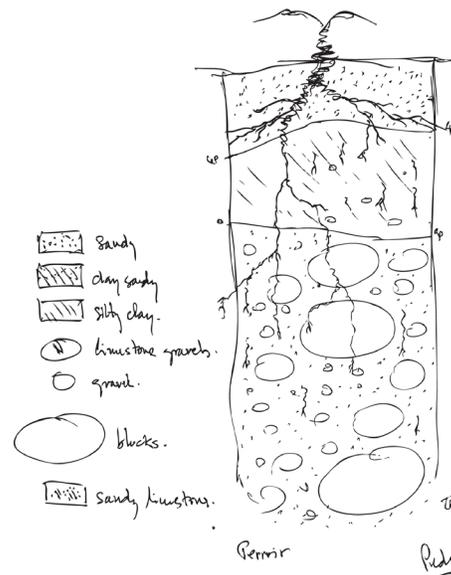
Esta añada se caracterizó por algunos fenómenos climáticos más extremos. El comienzo de la primavera fue fresco y con algunas precipitaciones, pero al final de octubre hubo una fuerte helada que afectó toda la región. Llegando al final de la primavera comenzó una serie de olas de calor que durarían hasta 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 de diferentes viñedos se vinificaron por separado antes del corte final. Las uvas pasaron por una doble cinta de selección y fueron a pequeños tanques de acero inoxidable. La fermentación se realizó con levaduras indígenas a 24°C por 15 días, con un 10% de racimo entero en capas, ubicando un 5% en el medio y un 5% arriba. Crianza por 12 meses en piletas de concreto, escuchando la necesidad de una añada cálida, de mantener la energía de los lugares. Crianza en botella por 6 meses.

#### VIÑEDOS

100% Uvas Malbec cosechadas a mano en viñedos de alta densidad ubicados en La Consulta y 2 sub-zonas de Tupungato. Son suelos aluvionales, de grava, con presencia de piedras pero con poca presencia de carbonato de calcio.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

Región: Valle de Uco, Mendoza – Argentina | Tapón: DIAM | Volumen: 750 mL  
Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 5,90 g/l | PH: 3,62 | Azúcar Residual: 2,40 g/l  
Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Mase-lli.

