

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC TERROIR 2024

Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Este Malbec de cordillera es un claro ejemplo de los vinos frescos que puede producir el Valle de Uco. Tiene un color rojo violáceo, con reflejos azulados. La nariz muestra al inicio un destacado aroma a grafito. A medida que el vino se va abriendo, aparecen aromas a jarilla, tomillo, arándanos, cassis, yeso, té rojo, flores azules y cereza. Una sensación mineral, de tiza, abarca el frente de la boca, dando paso a una acidez vibrante. Es un Malbec de estructura media, con taninos finos y un final jugoso que recuerda a la fruta azul. Ideal para maridar con platos de gastronomía mediterránea y carnes rojas.

COSECHA 2024

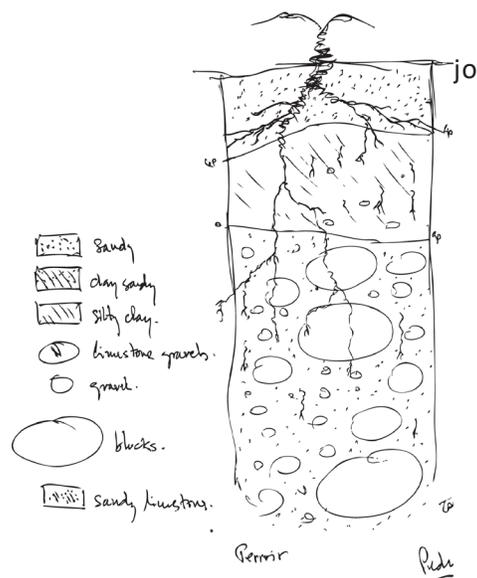
La 2024 fue una cosecha cálida, pero con vinos típicos de añada fría: con tensión, jugosos y vivos. La primavera fue fresca, con varios eventos de viento Zonda y consecuentes heladas. Esto, por un lado, trajo un avance lento y fantástico de los procesos fenológicos, pero por el otro, dificultó el cuaje de las plantas debido al viento, que también redujo las canopias. La antesala de la vendimia fue una extensa ola de calor que duró más de 3 semanas, con máximas que rondaron los 40°C y con escasa amplitud térmica. Esto incrementó el tenor zucarino, pero al mismo tiempo, la pulpa no se separó de la semilla generando un foco de acidez natural muy atractivo. Luego en el tramo final y cuando cosechamos, la planta maduró lento, permitiéndonos decidir bien el punto de cosecha que queríamos, con un buen nivel de acidez natural y fresca. La situación fue diferente en Luján de Cuyo y en el Valle de Uco, observando también una gran variación entre cuarteles. El equipo supervisó a diario los viñedos para seguir de cerca la evolución del punto de cosecha y confirmar que los grandes vinos se hacen en el viñedo.

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 22°C por 15 días, con un 15% de racimo entero en capas, ubicando un 10% abajo y un 5% arriba. Extracción mínima con remontajes. Crianza por 12 meses en piletas de concreto. No tiene paso por roble. Guarda en botella por 6 meses.

VIÑEDOS

100% Uvas Malbec cosechadas a mano en viñedos de alta densidad. El 75% de las uvas provienen de viñedos en Paraje Altamira, mientras que el 25% restante de 2 sub-zonas de Tupungato. Son viñedos con 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: 13,9% | Acidez Total: 5,32 g/l | PH: 3,72 | Azúcar Residual: 2,3 g/l
Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.

