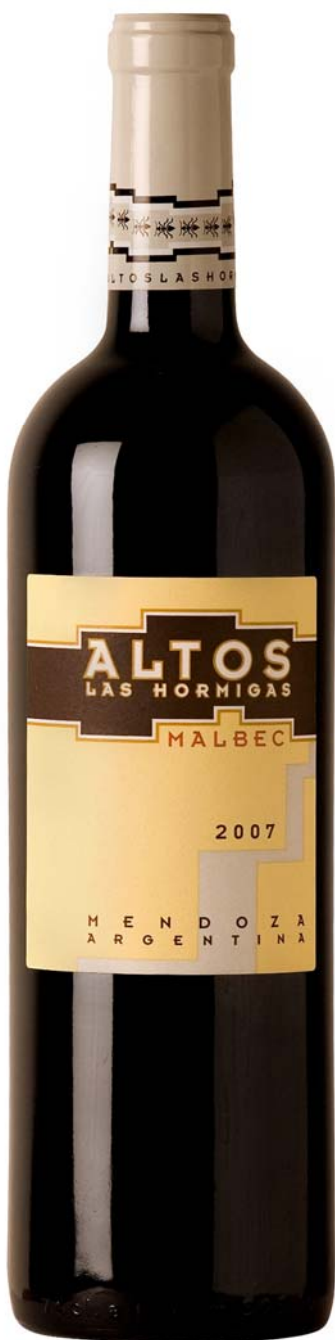


ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC 2007



EMPRESA

Fundada en 1995 por un grupo italiano de profesionales del vino dedicados específicamente al estudio y producción de Malbec y Bonarda

VIÑEDOS

Es nuestra principal producción, proveniente de la cosecha de uvas 100 % Malbec, que se efectúa entre mediados de marzo y primeros días de abril de cada año. El 25% corresponde a viñedos propios, un 60% a productores cuyas viñas se ubican en la zona de La Consulta, Vista Flores y Eugenio Bustos, en el Valle de Uco, y el resto en Perdriel y Vistalba, distritos pertenecientes a Luján de Cuyo. Rendimiento: 8 ton/ha.

COSECHA

La cosecha 2007 al haber tenido un clima más fresco y húmedo del promedio Mendocino, tiene un carácter más Continental. Esto ha atrasado la madurez de los azúcares dando ventaja a la madurez Fenólica, otorgándole un desarrollo pleno.

ELABORACIÓN

Las uvas seleccionadas se pasan por una suave molienda a rodillo, y se fermentan en tanques de acero inoxidable a 28°C durante 15 días, favoreciendo una lenta maceración. Para incrementar la extracción se efectúan 3 remontajes diarios.

NOTAS DE CATA

Color Violaceo intenso, perfumes típicos varietales, con notas de cereza y mora, muy persistentes y enfocados. La fuerza del vino tiene su plena expresión en boca, donde una estructura importante se armoniza a pleno con frescura y persistencia, y logra un alto equilibrio.

INFORMACIÓN DE COSECHA

Cosecha: 2007
Variedad: 100% Malbec
Región: Mendoza – Argentina
Winemakers: Alberto Antonini – Attilio Pagli
Cierre de Botella: Corcho Sintético
Medida de Botella: 750 Ml
Alcohol: 14.40 %
Acidez Total: 5.25 g/l
PH: 3.65
Azúcares Residuales: 2.30 g/l



ALTOS
LAS HORMIGAS