



ALTOS

LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC 2008

DAS WEINGUT

Das Weingut ALTOS LAS HORMIGAS wurde 1995 gegründet und gehört einer ausgewählten Gruppe italienischer Wein-Profis. Im Focus der Produktion stehen MALBEC- und BONARDA-Trauben.

DIE WEINBERGE

Die MALBEC-Trauben (100 %) werden im März und früh im April gelesen, und zwar kommen 25 % der Trauben aus den Medrano Weinbergen, 60% aus den Consulta-, Vista-Flores- und Eugenio Bustos-Weinbergen im Valle de Uco-Gebiet. Die restlichen Trauben kommen aus Weinbergen in den Perdriel- und Vistalba-Gebieten in Lujan de Cuyo. Der Ertrag ist: 8 t Trauben/Ha -19 hl/Morgen.

DER JAHRGANG

Der Winter bot besonders strenge Kälte, das Frühjahr war kühl und trocken. Im Februar hat es (für Mendoza-Verhältnisse) stark geregnet. Ein trockener und sonniger März mit guter Feuchtigkeit in den unteren Bodenschichten gab den MALBEC Trauben einen außergewöhnlichen Frucht-Charakter und wunderschöne strahlende Farben. Die lange Hänge-Zeit der Trauben bescherte den Tanninen eine feine Beeren-Struktur.

DIE WEIN-BEREITUNG

Die Trauben der einzelnen Weinberge werden vor der finalen Cuvée separat vinifiziert. Die entrappten und sanft gepressten Trauben werden bei 28° C in Edelstahl-Behältern vergoren. Während der 15 Tage dauernden Maische-Gärung wird der Most hochgepumpt und wieder nach unten gedrückt, um eine optimale Extraktion zu erreichen. Es wird ausschließlich der Saft der ersten Pressung verwandt. Für die Reifung werden Dauben aus französischer und amerikanischer Eiche in die 30.000 Liter enthaltenden Edelstahl-Behälter eingeführt, die dort drei Monate bleiben. Diese Dauben werden nur jeweils zwei Jahre verwandt. Der Wein wird nach 3-monatiger Flaschen-Reife auf den Markt gebracht.

VERKOSTUNGS-NOTIZEN

Tiefe purpurrote Farbe mit glänzenden Reflexen. In der Nase sind zerdrückte Kirschen und Himbeeren wahrnehmbar, ebenso wie getrocknete Veilchen-Blüten und eine Andeutung von Muskatnuss. Im Mund macht der Wein einen mächtigen Eindruck, er ist voll und strukturiert und sein Abgang ist langanhaltend.

JAHRGANGS-INFORMATION

Jahrgang 2008
Traubensorte: 100 % Malbec
Anbaugebiet: Mendoza - Argentinien
Oenologen: Alberto Antonini - Attilio Pagli
Verschluß: DIAM-Verschluß
Flaschen-Inhalt: 0,75 lt.
Alkohol: 14,0 %
Gesamt-Säure: 5,08 g/lt.
PH: 3,8
Restzucker: 2,37 g/lt.

