



ALTOS

LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC 2008

A EMPRESA

Fundada em 1955 por um grupo italiano de profissionais do vinho, dedicados especificamente ao estudo e produção de Malbec e Bonarda.

OS VINHEDOS

Este vinho representa a maior parte de nossa produção, e é proveniente da colheita de uvas 100% Malbec, realizada entre meados de março e os primeiros dias de abril de cada ano. 25% das uvas são provenientes de vinhedos próprios, cerca de 60% de produtores cujas vinhas se localizam na região de La Consulta, Vista Flores e Eugenio Bustos, no Vale de Uco, e o restante em Pedriel e Vistalba, distritos pertencentes a Lujan de Cuyo. Rendimento: 8 ton/ha.

A SAFRA

Inverno bastante rigoroso. Primavera fresca e seca, com chuvas persistentes em fevereiro. Março seco e morno, com perfis de solos úmidos. A safra produziu um Malbec extraordinariamente frutado, de cor muito intensa e brilhante, com taninos muito finos.

A VINIFICAÇÃO

As uvas selecionadas passam por uma leve prensagem e são fermentadas em tanques de aço inoxidável a 28°C durante 15 dias, favorecendo uma lenta maceração. Para aumentar a extração, se efetuam 3 remoagens diárias.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração vermelha/ violácea brilhante, aromas de cereja, framboesa, pétalas secas de violeta e traços de noz moscada. Boca intensa, ampla, de grande estrutura e final persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Safra: 2008
Variedade: 100% Malbec
Região: Mendoza – Argentina
Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli
Rolha: Rolha DIAM
Tamanho da garrafa: 750ml
Álcool: 14,0%
Acidez Total: 5,08 g/l
PH: 3,8
Açúcar residual: 2,37 g/l

