



ALTOS

LAS HORMIGAS

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC 2009

A PROPRIEDADE

Fundada em 1995, pertencendo à um grupo de ecléticos profissionais italianos de vinho. É focada na produção de Malbec e Bonarda.

VINHEDOS

100% de uvas Malbec colhidas em março e no início de abril. Provenientes de 25% do vinhedo Medrano, de 60% de uvas de vinhedos em La Consulta, Vista Flores e Eugenio Bustos, na zona do Valle de Uco. As uvas restantes vem de Perdriel e Vistalba, distritos de Luján de Cuyo.
Rendimento: 8 ton / ha - 19 hl / acre.

SAFRA

Um inverno suave, uma primavera muito seca com temperaturas médias na temporada. Um verão muito quente e seco, o que deu um caráter poderoso à safra. O manejo de irrigação foi crucial para estender o processo de amadurecimento, e maturou plenamente os fenóis.

VINIFICAÇÃO

As uvas de diferentes vinhedos são vinificadas separadamente, antes da mescla final. As uvas, desengaçadas e suavemente prensadas, são vinificadas em cubas de aço inoxidável a 28 °C. Durante os 15 dias do processo de fermentação-maceração, o mosto é bombeado sobre o chapéu para obter uma extração ótima. Usam apenas o mosto flor. O amadurecimento dura 3 meses, em vasos de aço inoxidável de 30.000 litros, recheados de tábuas defletoras de carvalho francês e americano, trocadas à cada 2 anos. Ele é vendido após três meses de permanência em garrafa.

INFORMAÇÃO SOBRE A SAFRA

Safra: 2009
Variedade: 100% Malbec
Região: Mendoza - Argentina
Enólogos: Alberto Antonini e Attilio Pagli
Enrolhamento: cortiça DIAM
Capacidade da garrafa: 750 ml
Álcool: 14,3%
Acidez total: 5,32 g / l
pH: 3,7
Açúcar residual: 3,08 g / l

