

MALBEC ALTOS LAS HORMIGAS 2006

LA EMPRESA

La empresa fue fundada por un grupo italiano de profesionales dedicados a la producción de vinos de alta calidad.

Altos Las Hormigas se dedica exclusivamente al desarrollo de la variedad Malbec, en sus dos presentaciones: CLASICO Y RESERVA.

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. Estos proveedores de uva mantienen una estrecha relación de confianza, reciprocidad y respeto con Altos Las Hormigas; y mientras la empresa los apoya con un asesoramiento ininterrumpido desde poda a cosecha, ellos siguen sus consejos no solo con responsabilidad y dedicación, sino con orgullo.

COSECHA

La cosecha 2006 ha dado un excelente Malbec. Cálidos días y frescas noches condujeron a un balance de frutalidad, frescura y madurez. De mucha longitud en boca, tiene taninos elegantes, es de gran estructura y lo caracteriza un color rojo oscuro, de tintes violáceos, casi impenetrable.

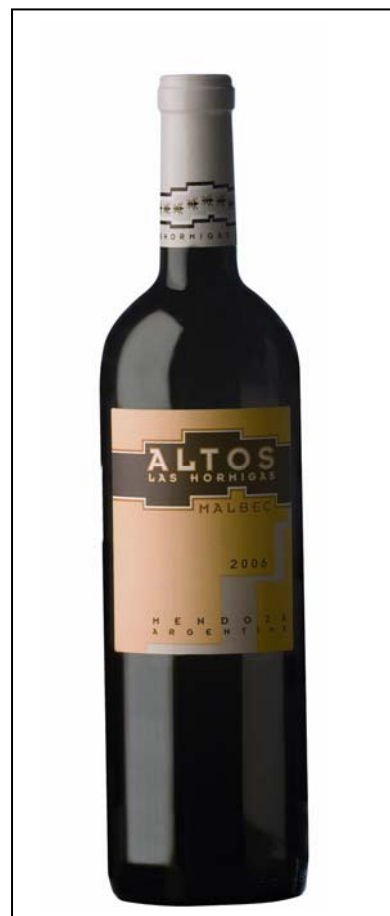
ELABORACION

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. La mayor parte se conserva en tanques de acero inoxidable y el resto en pequeñas vasijas de madera por un período de 9 meses. El vino se fracciona sin ningún tipo de estabilización o filtración con el fin de no alterar la calidad. Luego de tres meses en botella, sale a la venta. La producción 2006 es de 1,100,000 botellas aproximadamente.

NOTAS DE CATA

Notas de violeta, lavanda, frutos del bosque, café y chocolate. Muy frutado, de notable estructura y cuerpo.

RECONOCIMIENTOS Y PREMIOS



INFORME DE COSECHA

Cosecha	2006
Varietal	100 % Malbec
Región	Mendoza - Argenti
Winemakers	Alberto Antonini - Attilio Pagli
Cierre	Tapón sintético
Medida de Botella	750 ML
Alcohol	14.60 %
Acidez total	5.11 g/L
pH	3.7
Azúcares residuales	2.50 g/L