

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC RESERVA 2005

LA EMPRESA

Fundada en 1992 por un grupo italiano de profesionales del vino dedicados específicamente al estudio y producción de Malbec y Bonarda.

VIÑEDOS

Las uvas son recolectadas de viejos viñedos de principios de siglo XX, ubicados en las subzonas de Eugenio Bustos, La Consulta y Vista Flores (Valle de Uco) , y Vistalba, Agrelo, Perdriel (Luján de Cuyo)

COSECHA

La cosecha 2005 produjo un gran Malbec. Lenta y larga madurez a lo largo de días cálidos y luminosos, y noches muy frescas, que permitieron obtener uvas de gran concentración y perfecto equilibrio.

ELABORACION

Las uvas seleccionadas sobre una cinta se pasan por una suave molienda a rodillo. Se fermentan con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable a 30-32°C durante 30 días, favoreciendo una lenta maceración. Se efectúan un dellestage al principio y otro al final de la fermentación, acompañados de 3 a 4 remontajes diarios para facilitar la extracción.

Se conserva durante 12 meses en barricas de roble Francés de primero y segundo uso, realizándose en las mismas la fermentación maloláctica. Se esperan de este 2005, apenas 36.000 botellas.

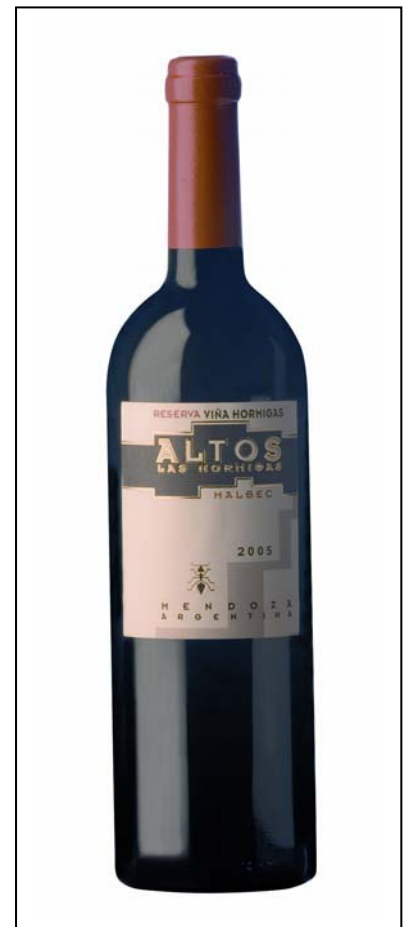
NOTAS DE CATA

Penetrante perfume que recuerda a frutas rojas maduras. Es un vino de intenso color violáceo, impenetrable. De muy buena estructura y cuerpo. Notas de mermeladas de ciruelas y grosellas negras; nostalgia de tabaco, chocolate y café. Dejo de sensaciones minerales.

Muy equilibrado y armónico. Taninos dulces, finos, maduros, con final largo y vibrante.

RECONOCIMIENTOS Y PREMIOS

Wine Spectator Advance – Smart Buy - 92 puntos.



INFORMACIÓN DE COSECHA

| | |
|---------------------|----------------------------------|
| Cosecha | 2005 |
| Varietal | 100 % Malbec |
| Region | Mendoza - Argentina |
| Winemakers | Alberto Antonini – Attilio Pagli |
| Cierre de Botella | Corcho Natural |
| Medida de Botella | 750 ML |
| Alcohol | 14.30 % |
| Acidez Total | 5.25 g/L |
| PH | 3.6 |
| Azúcares Residuales | 2.13 g/L |