

VINEYARD SELECTION RESERVA

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC 2006



EMPRESA

Fundada en 1995 por un grupo italiano de profesionales del vino dedicados específicamente al estudio y producción de Malbec y Bonarda

VIÑEDOS

Las uvas son recolectadas de viñedos ubicados en las zonas de Eugenio Bustos, La Consulta y Vista Flores en el Valle de Uco, y Vistalba, Agrelo y Perdriel en Luján de Cuyo. Rendimiento: 7 ton/ha.

COSECHA

Es una cosecha histórica para el Malbec Mendocino. Este vino empuja hacia adelante, aún más, su tradición de alta expresión de esta variedad.

ELABORACIÓN

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 28-30°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 20 meses en barricas de roble Francés de primero y segundo uso, realizándose en las mismas la fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

Su color tiene una impresionante intensidad, acompañado por gran brillo y vivacidad. La nariz otorga una atrapante complejidad, que integra especias como cacao, regaliz, canela y vainilla con el carácter potente de las frutas rojas, cereza marasca y ciruela. Su gusto empieza con perfecta redondez y cremosidad para exaltarse en un final donde el gran cuerpo y persistencia impactan el paladar. Este vino reúne una amistad inmediata con una evidente y amplia capacidad de añejamiento y desarrollo en botella.

INFORMACIÓN DE COSECHA

Cosecha: 2006
Variedad: 100% Malbec
Región: Mendoza – Argentina
Winemakers: Alberto Antonini – Attilio Pagli
Cierre de Botella: Corcho Natural
Medida de Botella: 750 ML
Alcohol: 14.60 %
Acidez Total: 5.80 g/l
PH: 3.60
Azúcares Residuales: 2.45 g/l



ALTOS

LAS HORMIGAS