



ALTOS

LAS HORMIGAS

VINEYARD SELECTION RESERVA ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC 2007

DAS WEINGUT

Das Weingut wurde 1995 gegründet, es gehört einer ausgewählten Gruppe italienischer Wein-Profis und ist auf die Erzeugung von MALBEC- und BONARDA-Trauben ausgerichtet.

DIE WEINBERGE

Die Trauben werden von Hand in den mit hoher Dichte bepflanzten Weinbergen von La Consulta und Vista Flores, die im Uco-Tal liegen, gelesen. Andere Weinberge liegen in Vistalba, Perdriel und Las Compuertas in Luján de Cuyo.

Das Ertrags-Ergebnis ist 7 t Trauben/Ha - 14,5 Hl/Morgen

DER JAHRGANG

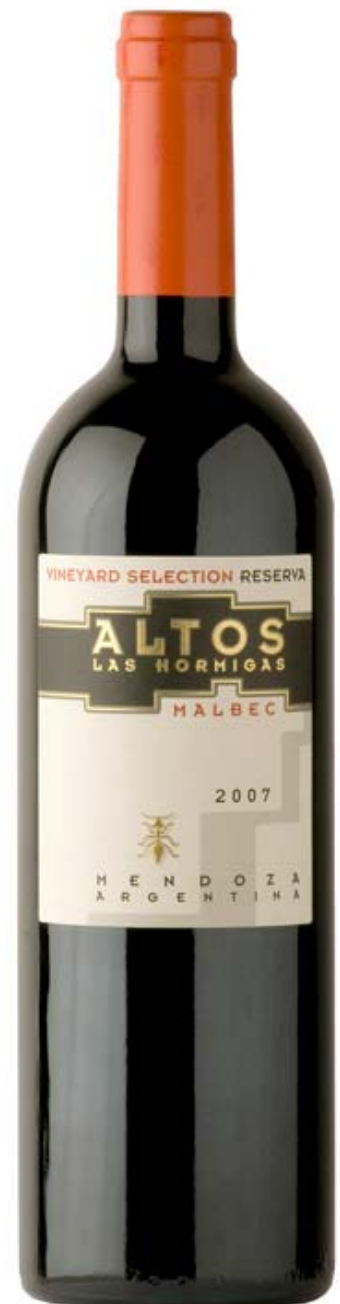
Der Winter war mild, das Frühjahr trocken und kühl, der Monat März feucht. Die Weinlese war verspätet und erfolgte unter sehr kühlen und trockenen klimatischen Verhältnissen; so entstanden Weine mit strahlender, offener und ausdrucksstarker Frucht.

DIE WEIN-BEREITUNG

Die von Hand gelesenen Trauben werden auf einem doppelten Sortiertisch verlesen und sehr sanft gepresst, bevor sie in kleinen, niedrigen und breiten Edelstahl-Behältern die Gärung durch eigene, natürliche Hefen beginnen. Der Traubenhut wird regelmäßig getaucht und wieder vorsichtig an die Oberfläche geholt, um die Extraktion von Farbe und Aromen aus den Beerenhäuten sehr sanft zu gestalten und jegliches Zuviel zu vermeiden. Die Zeit zwischen der Einmischung und der ersten Pressung beträgt ca. 30 Tage, davon werden 10 Tage der stürmischen Gärung und die restlichen 20 Tage der ausgedehnten Maischegärung zugeordnet. Während der ganzen Zeit wird die Temperatur bei 28 - 30° C stabil gehalten, um Tiefe und Volumen im Mund zu gewinnen. Nach der Pressung wird der Wein sofort in neue Fässer aus französischer Eiche gefüllt, um dort die Milchsäure-Gärung zu vollziehen. Der Reife-Prozess in den Holzfässern dauert 16 Monate. So gewinnt der Wein eine perfekte Balance zwischen Frucht und Holz; in diesem Stadium ist der Wein noch reich an vielfältigem Zucker und Hefen, die sich mit den Eichen-Tanninen verbinden. Der Wein wird dann ungefiltert auf Flaschen gezogen.

VERKOSTUNGS-NOTIZEN

Undurchdringliche schwarze Farbe mit einem glänzenden Purpur-Rand. Der ätherische Duft ist sehr komplex mit Noten von roten und schwarzen Früchten, auch Bergamotte, Lavendel, Feuerstein und geräuchertes Zedernholz sind merkbar. Der Mund scheint mit Seide ausgelegt zu sein, die große Struktur wird am mittleren Gaumen offenbar, der Abgang ist scheinbar endlos.



JAHRGANGS-INFORMATION

Jahrgang: 2007

Traubensorte: 100% Malbec

Region: Mendoza – Argentina

Oenologen: Alberto Antonini – Attilio Pagli

Verschuß: Natürlicher Kork-Verschuß

Flaschen-Kapazität: 0,750 lt.

Alcohol: 14.4 %

Total Acidity: 5.88 g/l

PH: 3.4

Residual Sugar: 2.81 g/l