



ALTOS

LAS HORMIGAS

VINEYARD SELECTION RESERVA ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC 2007

A EMPRESA

Fundada em 1955 por um grupo italiano de profissionais do vinho, dedicados especificamente ao estudo e produção de Malbec e Bonarda.

OS VINHEDOS

As uvas são provenientes de vinhedos localizados nas regiões de Eugenio Bustos, La Consulta e Vista Flores, no Vale de Uco, e Vistaalba, Agrelo e Perdriel em Luján de Cuyo.
Rendimento: 7 ton/ha.

A SAFRA

Inverno brando, primavera fresca e seca. Março úmido. A colheita bastante tardia das uvas, em um clima seco e muito fresco, proporcionou um vinho bastante frutado e expressivo.

A VINIFICAÇÃO

As uvas selecionadas sobre uma cinta dupla passam por uma leve prensagem. São fermentadas com leveduras nativas em tanques de aço inoxidável a 28-30°C durante 30 dias, favorecendo uma lenta maceração. Se efetua uma estabilização ao princípio e outra ao final da fermentação, acompanhadas de 3 a 4 remoagens diárias para facilitar a extração. O vinho é conservado em barris de carvalho francês, de primeiro e segundo uso, por 16 meses, realizando-se a fermentação malolática.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor opaca, de um violáceo brilhante, aromas de grande complexidade, com notas de frutas vermelhas e negras, tangerina, lavanda, RRR e cedro defumado. Boa estrutura de boca, com início suave, paladar médio amplo e afiado e um final longuíssimo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Safra: 2007
Variedade: 100% Malbec
Região: Mendoza – Argentina
Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli
Rolha: Cortiça natural
Tamanho da garrafa: 750 ml
Álcool: 14,4%
Acidez Total: 5,88 g/l
PH: 3,4
Açúcar residual: 2,81 g/l

