

ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC
JARDIN DE HORMIGAS LOS AMANTES 2021
 Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza

NOTAS DE CATA

Nuestro “Jardín de Hormigas Los Amantes” fue elaborado con uvas orgánicas cosechadas en el cuartel 15 de nuestro viñedo Jardín Altamira.

Muestra un vivo color rojo, levemente traslúcido, con tintes violáceos. En nariz es muy aromático, con notas frutadas: frutos negros, higos y ciruelas frescas, frambuesas y guindas; notas minerales: concreto mojado, pólvora y grafito; y notas florales: jazmín de lluvia, flor de manzanilla. En boca, tiene muy buena acidez y equilibrio desde la entrada. Es un vino expresivo, con muchas capas, personalidad y textura, proveniente de la acidez natural que deja una sensación de grip y del perfil calcáreo del vino que muestra taninos de cal en el frente de la boca y tensión en el centro. En el final se sigue percibiendo la fruta, es muy largo en boca, y con una pureza de lugar en donde las rocas y las hierbas toman lugar con diversos descriptores.

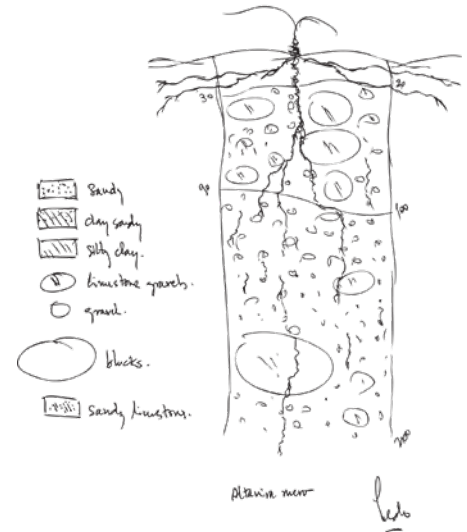
COSECHA 2021

La temporada comenzó con una primavera seca y fresca, lo que favoreció los buenos cuajes en el viñedo. El verano se caracterizó por las temperaturas moderadas y gran cantidad de precipitaciones en febrero y marzo, los meses en los que se lleva a cabo la vendimia. Hacia el final de la cosecha las precipitaciones disminuyeron y las temperaturas no tuvieron grandes picos, se mantuvieron moderadas y estables, manteniendo la turgencia de la baya y evitando descriptores sobre-maduros. Estas condiciones decantaron en vinos con mucha frescura y expresión aromática, intensidades de color elevadas, taninos finos y una gran estructura.

TERROIR Y ESTRUCTURA DE SUELO

Uvas provenientes de una pequeña parcela de un poco más de 1 hectárea, en el sector sur de nuestro viñedo Jardín Altamira, ubicado en Paraje Altamira (Valle de Uco), a 1200 metros sobre el nivel del mar. El sector sur es muy particular debido a la heterogeneidad de los perfiles de suelo generados por la corriente de los ríos que formaron el abanico aluvial. En ésta parcela el perfil de suelo está compuesto por 80 centímetros de limo con carbonato de calcio disuelto y a partir de ahí, grandes rocas de granito con calcáreo asociado.

El viñedo completo está certificado orgánico, con manejo sustentable y el foco puesto en la biodiversidad, en donde – siguiendo la filosofía de Alan York - las uvas no son el producto de una planta sino de un ecosistema.



ELABORACIÓN

El polígono fue cosechado en un punto de madurez ideal para nuestro Jardín, en el cual la acidez natural tomo un gran protagonismo. Vinificado durante 25 días en cubas de concreto sin epoxi, con levaduras nativas y un 15% de racimo entero. La temperatura durante todo el proceso fue de 26° C, con el objetivo de mantener la pureza de los aromas del viñedo. Criado en toneles de roble francés sin tostar de 3500 litros, durante 15 meses. Se embotelló con una leve filtración para dar comienzo a una segunda guarda de 12 meses en botella.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Malbec | Tapón: Corcho DIAM | Volumen: 750ml | Alcohol: 13,9% | Acidez Total: 5,3 g/l | PH: 3,69 | Azúcar Residual: 1,8 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgia, Victoria Maselli.