

ALTOS LAS HORMIGAS TINTO 2022

Mendoza

NOTAS DE CATA

Tinto es un blend de Malbec, Bonarda y Semillón; un corte en el que el viejo concepto de vino de placer es redescubierto con nuevos matices. Tiene un color rojo rubí brillante, atractivo y vivaz. En nariz destacan las notas de frutas rojas maduras, en particular a frambuesa y guinda. También presenta notas herbales, eucalipto, mentol, pimienta rosa, flor de manzanilla, y un sutil aroma a pólvora. En la boca tiene una entrada fresca, con una acidez equilibrada, que lo hacen un vino vibrante, jugoso y fino. Las notas frutadas predominan en el paladar, donde también encontramos al final notas especiadas. Es un excelente acompañamiento de platos de comida mediterránea, especialmente aquellos a base de berenjenas y tomate, pero también puede ser disfrutado solo.

COSECHA 2022

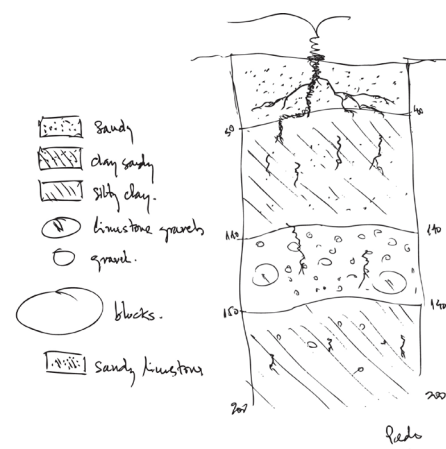
Una vendimia más corta que otras, pero no por eso menos intensa. Fue un año marcado por fuertes olas de calor, un año en el cual la madurez fisiológica se retardó un poco con respecto a la organoléptica. Nuestros trabajos en el viñedo permitieron que llegáramos al alcohol y acidez deseada justo antes de las olas de calor, preservando el carácter frutal y la tensión de la piel de las bayas. La temporada tuvo también fuertes precipitaciones, que amenazaron con retrasar la cosecha. Sin embargo, las lluvias cesaron y abrieron una ventana, justo a tiempo, para cosechar con un óptimo punto de madurez y sanidad. Los fríos de las últimas semanas les dieron el tiempo necesario a las bayas para terminar de madurar y balancear todos sus compuestos. Fue una añada con grandes concentraciones, colores y sanidad, en la que la fruta y las especias predominaron.

ELABORACIÓN

Blend de uvas Bonarda, Malbec y Semillón, todas cosechadas a mano. Uso de mesa de selección para clasificación de racimos. Las uvas Malbec y Semillón se cosechan temprano y se co-fermentan, para intensificar la acidez logrando jugosidad y crocancia, complejizar la nariz y resaltar aromas. La Bonarda se vinifica por separado, antes del blend final que se realiza unos meses antes de embotellar para mantener la frescura de los componentes. La fermentación se hace en tanques de acero inoxidable por separado, entre 24°C y 26°C, durante 10 días. Fermentación exclusivamente con levadura nativa. Cada tanque se degusta 2 veces por día durante el proceso para evaluar su progreso. Madurado en cubas de concreto por un mínimo de 9 meses. No pasa por roble.

VIÑEDOS

Uvas Bonarda y Malbec provenientes de viñedos principalmente de Luján de Cuyo y un porcentaje menor de Medrano. El Semillón proviene del Valle de Uco. El clima es semi-desértico, con días calurosos y noches frescas. Elegimos suelos de muy buen drenaje, con sistemas radiculares muy profundos y con una enorme capacidad de resistencia frente a olas de calor. Descartamos suelos de ripio superficial abundante, que aumenta el efecto de calentamiento del microclima alrededor de la planta y puede acelerar el periodo de maduración.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Blend: 48% Bonarda - 45% Malbec - 7% Semillón | Tapón: DIAM 3 | Volumen: 750ml
 Alcohol: 13,5% | Acidez Total: 6,0 g/l | pH: 3,7 | Azúcar Residual: 2,4 g/l | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli.

