



Altos Las Hormigas è stata fondata a Mendoza, nel 1995, dall'enologo Alberto Antonini e dall'imprenditore Antonio Morescalchi a cui successivamente si sono aggiunti Attilio Pagli e Carlos Vazquez.



Blanco

Chenin, Semillon

Varietà Semillon e Chenin Blanc

Vigneti Il primo vino bianco di Altos Las Hormigas è un fresco blend di Semillon e Chenin Blanc, due varietà tradizionali del terroir di Mendoza. I vigneti hanno 80 anni di età e si trovano nella valle di Uco, una zona con terreni profondi che gode di un'importante escursione termica tra il giorno e la notte, che aiuta a valorizzare l'acidità del vino.

Vinificazione Le uve sono vendemmiate a mano e vinificate separatamente seguendo processi diversi: una parte delle uve è pressata tradizionalmente, una seconda è macerata sulle bucce ed infine una terza, con il 30% del grappolo intero. Sia il Semillon che lo Chenin Blanc fermentano in cemento con lieviti indigeni, segue fermentazione malolattica. L'affinamento è di 6 mesi in vasche di cemento.

Caratteristiche Vino fresco e minerale dal colore giallo paglierino e naso dalle note fruttate.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Argentina Mendoza Mendoza

Denominazione d'origine I.G. Mendoza

Vitigno Chenin, Semillon