ALTOS
LAS HORMIGAS

Dal cuore di Mendoza, l’azienda coltiva Malbec e Bonarda, creando vini che esprimono il carattere autentico delle montagne e il terroir unico da cui provengono.

Malbec Clásico

Malbec

Varietà Malbec.

Vigneti Le uve provengono dai vigneti di Luján de Cuyo, una regione dal clima semi-desertico con giornate calde e notti fresche. I terreni hanno un buon drenaggio dell’acqua ed una composizione limo-sabbiosa fine.

Vinificazione Il Malbec Clasico è prodotto con uva Malbec raccolta a mano. Dopo un attento processo di cernita, l’uva viene pressata sofficemente e fatta fermentare con lieviti indigeni: la fermentazione avviene in acciaio inox a una temperatura di 24-28 ° C per 10 giorni. Il vino viene, poi, affinato per un minimo di 9 mesi in vasche di cemento.

Caratteristiche Il Malbec Clasico è caratterizzato da un colore rosso violaceo brillante. Al naso risaltano note di prugne rosse fresche, ma anche sentori di fragole ed una sottile nota di menta piperita. Al palato è intenso con una consistenza setosa, dove spiccano gli aromi di frutti rossi con un’interessante nota di pepe.

Tipologia Rosso Tranquillo

Zona di produzione Argentina Mendoza Mendoza

Denominazione d'origine I.G. Mendoza

Vitigno Malbec