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*

Questo vino nasce da uve provenienti per il 70% da Luján de Cuyo e per il 30% da Paraje Altamira, nella Valle de Uco. Il clima è semi-desertico, con giornate calde e notti fresche. Il terreno è caratterizzato da suoli ben drenati, con una tessitura limo-sabbiosa.
La vendemmia è manuale. Nella vinificazione, le uve vengono diraspate per il 5% e sottoposte a una pressatura soffice. La fermentazione avviene mediante l’impiego di lieviti indigeni, in vasche di acciaio inox a una temperatura di 24-28°C.
Il vino affina per almeno 9 mesi in vasche di cemento.

**Tipologia** Vino rosso

**Zona di produzione** Argentina Mendoza

**Denominazione d'origine** I.G. Mendoza

**Vitigno** Malbec

**Affinamento** 9 mesi in cemento