



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 avalorizzare 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