



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.



# 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