



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 fredde. I terreni hanno un buon drenaggio dell'acqua ed una composizione limosabbiosa fine.

Vinificazione Il Malbec Clásico 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 Clásico 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