



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. La proprietà si estende nella regione di Mendoza ed in particolar modo nelle due sottozone di Luján de Cuyo e di Maipú, dove i primi vigneti Altos Las Hormigas sono stati impiantati nel 1996. Attualmente la gestione agronomica dei terreni mira a proteggere il patrimonio naturale della regione la cui particolare bellezza è dovuta anche al fatto che si trova ai piedi dell'Aconcagua, montagna andina, al cui est si affaccia la porzione più ampia della proprietà. La natura dei terreni è argillo-calcareo con sedimentazioni alluvionali ed in alcune zone presenta sabbia e ciottoli. Il clima della regione è caratterizzato da periodi siccitosi e da una vistosa alternanza termica: giorni molto caldi e notti rigide. Attualmente l'azienda si estende per una superficie di 206 ettari di cui, i vitati, sono 40 impiantati a Malbec e 6 a Bonarda. La vendemmia si svolge manualmente e ha luogo nei mesi di febbraio e marzo. I vini Altos Las Hormigas sono frutto di pochi interventi in cantina, atti a valorizzare l'incredibile patrimonio del Malbec vinificato in purezza.

Altos Las Hormigas Malbec Clásico

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 2018 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 2018 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.

