



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 particolare 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 ciotoli. 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 Riserva

Varietà Malbec.

Vigneti L'uva proviene da vigneti ubicati su terreni calcarei situati nella Valle dell'Uco, depositi alluvionali del fiume Tunuyán a Paraje Altamira e di Gualtallary. Questi terrazzamenti sono caratterizzati dalla presenza di ghiaia media e grande, ricoperta da pasta di carbonato di calcio.

Vinificazione Il Malbec Reserve 2017 è prodotto con uva Malbec raccolta a mano.

Durante la fermentazione si evita l'eccessiva estrazione e vengono utilizzati solamente lieviti indigeni. Il vino affina per 22 mesi in fusti di rovere francese non tostato da 3.500 litri, per poi invecchiare 12 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Il Malbec Reserve 2017 è caratterizzato da note speziate come pepe bianco e rosa, viola, grafite, frutti rossi, frutti di bosco e sottobosco. Complesso, lungo, è un vino in continua evoluzione nel bicchiere con tannini strutturati a grana fine che indugiano a lungo sul palato.

