

VINO TINTO - ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC TERROIR - 750 ML

ALTOS LAS HORMIGAS



País / Región / D.O

Argentina, Mendoza



Historia

En 1995, los italianos Alberto Antonini y Antonio Morescalchi, viajaron a Argentina y quedaron impresionados por los viñedos de Mendoza. Convencidos del potencial inexplorado del Malbec, una cepa con fuerte tradición local, en general ignorada e incomprensida, decidieron emprender en una bodega dedicada exclusivamente al Malbec de Mendoza, asumiendo el riesgo de apostar por una uva cuyo potencial no estaba probado.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Uvas de diferentes viñedos, se vinificaron por separado antes del blend final. Suave molienda a rodillo, a pequeños tanques de acero inoxidable durante 5 días a 10°C para una maceración en frío. La fermentación se realizó con levaduras indígenas a 28 - 30°C por 12 días, favoreciendo una prolongada maceración. Se efectuaron 3 destajes a lo largo de la misma, 4 remontajes diarios para facilitar la extracción, madura el 65% en barricas de roble francés y 35% sin paso por barrica.

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Morado profundo



Nariz : Zarzamora, Arandano, Frambuesa, Pimienta negra, Mantequilla



Boca : Semi seco, Taninos medios altos, Cuerpo completo



Maridaje

Atún, Pato, Perdiz, Cerdo, Res, Carnero, Venado,

Alc.Vol : 14.50%

Variedades: Malbec: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 16°C y 18°C. Decantar por espacio de 2 horas antes de beberlo

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online