

VINO TINTO - ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC - 750 ML

ALTOS LAS HORMIGAS



Alc.Vol : 13.50%

Variedades: Malbec: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 16°C y 18°C, Decantar antes de consumirlo.



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: Las uvas de diferentes viñedos se vinifican por separado antes del blend final. Suave molienda a rodillo, y se fermentan con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable entre 24°C y 28°C para favorecer la maceración. Durante la fermentación se realizan 3 montajes diarios para una buena extracción y 3 delestages.

Crianza : Estancia en tanque de acero inoxidable.

Notas de Cata.



Vista : Morado profundo



Nariz : Zarzamora, Arandano, Granada, Cereza agria, Pimienta negra, Piedra triturada



Boca : Semi seco, Tanino medio, Cuerpo completo



Maridaje

Cangrejo, Salmón, Pato, Pavo, Cerdo, Res, Cordero, Conejo,

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online