

VINO TINTO - ALTOS LAS HORMIGAS RESERVA MALBEC - 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: Las uvas de diferentes parcelas se vinifican por separado antes de la mezcla final. El despalillado y estrujado suave entra en pequeños tanques de acero inoxidable por 2 días a 10°C, para la maceración en frío. La fermentación alcohólica utiliza levaduras autóctonas. El tiempo entre la trituración y prensado es aproximadamente 20 días. Crianza en barriles de roble francés (50 % nuevas, 50% segundo uso) durante 18 meses.

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Morado profundo



Nariz : Cereza negra, Arandano, Frambuesa, Pimienta negra, Mantequilla, Crema



Boca : Semi seco, Taninos medios altos, Cuerpo completo



Maridaje

Bacalao, Atún, Pavo, Cerdo, Res, Carnero, Conejo,



Alc.Vol : 14.80%

Variedades: Malbec: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 16°C Y 18°C



ANTZARA
Gourmet Online