

VINO TINTO - ALTOS LAS HORMIGAS SINGLE VINEYARD - 750 ML

ALTOS LAS HORMIGAS



Alc.Vol : 15.00%

Variedades: Malbec: 100%.

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



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 incompendida, 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: Vendimia manual, doble selección de la uva, fermentación en frío con pigeage y macera durante 4 días, Crianza durante 12 meses, Al año siguiente el vino se coloca en un segundo conjunto de barricas nuevas de roble durante 24 meses, completando 36 meses de crianza.

Crianza : 42 meses en barrica de roble francés y americano, 18 meses en botella..

Notas de Cata.



Vista : Morado profundo



Nariz : Cereza negra,Zarzamora,Arandano,Pimienta negra,Mantequilla,Cedro,Vainilla



Boca : Seco,Tanino medio,Cuerpo completo



Maridaje

Bacalao, Atún, Trucha, Pato, Cerdo,Res,Cordero,Jabalí,

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online