

VINO TINTO - ALTOS TINTO - 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 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 a mano. Las uvas Malbec y Semillón se co-fermentan, mientras que la Bonarda se vinifica por separado, antes del blend final. La fermentación con levadura nativa se realiza en tanques de acero inoxidable. Cada tanque se degusta 3 veces por día para evaluar su progreso. Madurado en pilas de hormigón por un mínimo de 9 meses. No pasa por roble.

Crianza : Estancia en tanque de acero inoxidable.

Notas de Cata.



Vista : Granate profundo



Nariz : Arandano, Cereza, Frambuesa, Madreselva, Especies asiáticas, Hongos, Tierra



Boca : Semi seco, Acidez suave, Tanino suave, Cuerpo completo



Maridaje

Camarón, Bacalao, Atún, Pollo, Pato, Cordero, Carnero,

Alc.Vol : 13.50%

Variedades: Bonarda: 48%, Malbec: 45%,

Semillón: 7%.

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

Decantar por espacio de una hora antes de beberlo.

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online