



ALTOS LAS HORMIGAS BLANCO 2023 Mendoza

NOTAS DE CATA

En esta añada realizamos un corte proporcional de Semillón, Chenin Blanc y Pedro Giménez, las tres variedades de uva blanca emblemáticas de Mendoza que elegimos para el único vino Blanco que elaboramos en la bodega.

Posee un vivaz color amarillo verdoso con reflejos dorados. Expresivo en nariz, en una primera aproximación se perciben los aromas frutados a ananá, durazno blanco y damasco. A medida que el vino se abre, aparecen las notas cítricas y florales, especialmente a azahar. La fruta llena la boca con una acidez vibrante y fresca, donde destacan las notas cítricas, jengibre y sutiles notas minerales. Tiene un volumen medio y una sensación de boca persistente y sabrosa. Un vino ideal para maridarlos con carnes blancas, salsas ligeras o pescados de océano y río.

COSECHA 2023

Esta añada se caracterizó por algunos fenómenos climáticos más extremos. El comienzo de la primavera fue fresco y con algunas precipitaciones, pero al final de octubre hubo una fuerte helada que afectó toda la región. Llegando al final de la primavera comenzó una serie de olas de calor que durarían hasta el final de la cosecha. La situación fue diferente en Luján de Cuyo y en el Valle de Uco. En Luján, la ola de calor se mantuvo. En cambio, en el Valle, llovió durante unos días, lo que amortiguó el avance de la madurez de las uvas. La cosecha temprana fue decisiva para mantener el estilo de la bodega. Más allá de los desafíos de la cosecha, esta suma de condiciones generó vinos de gran concentración en boca, verticalidad y gran textura.

ELABORACIÓN

Las tres variedades de uva fueron cosechadas de forma temprana, buscando la acidez natural. Las cepas se elaboraron por separado, utilizando diferentes procesos. Un porcentaje se elaboró de manera tradicional, mientras que una parte de las uvas fermentaron con pieles y otra con hasta un 40% de escobajo. Todas las variedades del corte fermentaron con levaduras indígenas en piletas de concreto. Fue criado 6 meses en cubas de concreto. No tiene paso por roble.

VIÑEDOS

Vides de 80 años, conducidas en parral. Parte del Semillón proviene de nuestro viñedo Jardín de Hormigas y está conducido en espaldero. Son viñedos con suelos de limo profundos, ubicados en el Valle de Uco, en San Carlos y Paraje Altamira. La zona se caracteriza por su buena amplitud térmica, que facilita la conservación de la acidez natural de la uva.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Blend: 34% Semillón, 33% Chenin Blanc, 33% Pedro Gimenez | Alcohol: 12% | Acidez Total: 6,9 g/l | PH: 3,4 | Azúcar Residual: 1,80 g/l | Cierre de botella: DIAM / VINC+ | Capacidad de botella: 750mL | Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.

