



*Altos Las Hormigas è stata fondata a Mendoza, nel 1995, dall'enologo Alberto Antonini e dall'imprenditore Antonio Morescalchi a cui successivamente si sono aggiunti Attilio Pagli e Carlos Vazquez. La proprietà si estende nella regione di Mendoza ed in particolare nelle due sottozone di Luján de Cuyo e di Maipú, dove i primi vigneti Altos Las Hormigas sono stati impiantati nel 1996. Attualmente la gestione agronomica dei terreni mira a proteggere il patrimonio naturale della regione la cui particolare bellezza è dovuta anche al fatto che si trova ai piedi dell'Aconcagua, montagna andina, al cui est si affaccia la porzione più ampia della proprietà. La natura dei terreni è argillo-calcareo con sedimentazioni alluvionali ed in alcune zone presenta sabbia e ciotoli. Il clima della regione è caratterizzato da periodi siccitosi e da una vistosa alternanza termica: giorni molto caldi e notti rigide. Attualmente l'azienda si estende per una superficie di 206 ettari di cui, i vitati, sono 40 impiantati a Malbec e 6 a Bonarda. La vendemmia si svolge manualmente e ha luogo nei mesi di febbraio e marzo. I vini Altos Las Hormigas sono frutto di pochi interventi in cantina, atti a valorizzare l'incredibile patrimonio del Malbec vinificato in purezza.*

## *Altos Las Hormigas Malbec Riserva*

**Varietà** Malbec.

**Vigneti** L'uva proviene da vigneti ubicati su terreni calcarei situati nella Valle dell'Uco, depositi alluvionali del fiume Tunuyán a Paraje Altamira e di Gualtallary. Questi terrazzamenti sono caratterizzati dalla presenza di ghiaia media e grande, ricoperta da pasta di carbonato di calcio.

**Vinificazione** Il Malbec Reserve 2017 è prodotto con uva Malbec raccolta a mano.

Durante la fermentazione si evita l'eccessiva estrazione e vengono utilizzati solamente lieviti indigeni. Il vino affina per 22 mesi in fusti di rovere francese non tostato da 3.500 litri, per poi invecchiare 12 mesi in bottiglia.

**Caratteristiche** Il Malbec Reserve 2017 è caratterizzato da note speziate come pepe bianco e rosa, viola, grafite, frutti rossi, frutti di bosco e sottobosco. Complesso, lungo, è un vino in continua evoluzione nel bicchiere con tannini strutturati a grana fine che indugiano a lungo sul palato.

