



## MALBEC – CLÁSSICO 2010

### VINHEDOS



Uvas 100% Malbec colhidas a mão entre meados de março e primeiros dias de abril. As uvas provêm de solos especialmente escolhidos por suas características similares e baixos rendimentos, das seguintes áreas: Valle do Uco (Vista Flores, Eugenio Bustos, e La Consulta 50%), vinhedos próprios (45%) e Lujan de Cuyo (Perdiel, Agrelo e Vistalba 5%). Rendimento: 11 ton/ha.

### SAFRA



O inverno foi relativamente ameno sem frios muito intensos. A primavera se apresentou muito seca, com temperaturas normais, sem chuvas. O verão foi muito quente, motivo pelo qual as plantas necessitaram de maior quantidade de água. A evolução do amadurecimento pleno se alcançou graças ao atento manejo da irrigação, somando a potência da colheita, uma perfeita evolução dos fenóis e uma excelente saúde dos cachos.

### ELABORAÇÃO



As uvas de diferentes vinhedos foram vinificadas separadamente, antes do blend final. Cuidadosamente selecionadas, foram passadas em uma prensa suave e fermentadas com as leveduras selvagens em tanques de aço inoxidável entre 24°C e 28°C para favorecer a maceração. Durante o processo de fermentação foram realizadas 3 remontagens diárias para obter uma boa extração, e duas trasfegas, uma no começo e outra no final do processo. Envelhecimento em barris de carvalho francês e americano novos.

### NOTAS DE CATA

Cor vermelho rubi e azul com reflexos violeta de boa intensidade. No nariz apresenta aromas de frutas vermelhas e negras maduras, chocolate, coco, baunilha e algo de frutas de caroço. Boca balanceada, com entrada suave, boa persistência e final amplo e vibrante.



### INFORMAÇÃO DE COLHEITA

Safra: 2010  
 Variedade: 100% Malbec  
 Região: Menendoza-Argentina  
 Enólogos: Alberto Antonini- Atilio Pagli  
 Engarraçamento: 750 ml -375 ml- 1500 ml  
 Alcool: 14,1%  
 Acidez total: 6,12 g/l  
 Ph: 3,6  
 Açúcar Residual: 1,8 g/l



Desde 1995 Alto las Hormigas tem sido a verdadeira especialista em Malbec e uma vinícola boutique de Mendoza, Argentina. Co-fundada por Alberto Antonini, Alto las Hormigas é propriedade de um grupo de profissionais do vinho da Itália e Argentina, comprometidos na busca dos mais interessantes solos para Malbec e Bonarda em Mendoza. A cultura da empresa combina a herança vinícola da Toscana com a experiência argentina na condução dos vinhedos, para oferecer um vinho único que reflete uma profunda e autêntica expressão do terroir.



*Tornedos Madère Champignons. Jantar em 10/05/2012, no Restaurante Ile de France, com a Turma dos Comunitários.*