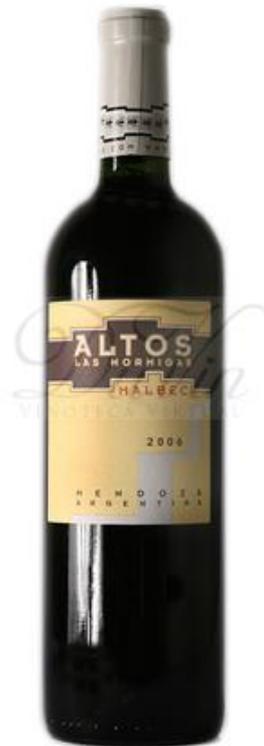


<http://www.duvin.com.ar/venta-vinos/altos-las-hormigas/altos-las-hormigas-malbec/343/>

Altos las Hormigas Malbec



Bodega

Altos las Hormigas

Ubicación

Lujan de Cuyo

Mendoza

Argentina

Cosecha

2009

Cepa

Malbec [100%]

canjear

recomendar



Notas de Cata Color Violaceo intenso, perfumes típicos varietales, con notas de cereza y mora, muy persistentes y enfocados. La fuerza del vino tiene su plena expresión en boca, donde una estructura importante se armoniza a pleno con frescura y persistencia, y logra un alto equilibrio.

Cosecha La cosecha 2007 al haber tenido un clima más fresco y húmedo del promedio Mendocino, tiene un carácter más Continental. Esto ha atrasado la madurez de los azúcares dando ventaja a la madurez Fenólica, otorgándole un desarrollo pleno.

Producción Las uvas seleccionadas se pasan por una suave molienda a rodillo, y se fermentan en tanques de acero inoxidable a 28°C durante 15 días, favoreciendo una lenta maceración. Para incrementar la extracción se efectúan 3 remontajes diarios.

Alcohol: 14.40 %

Acidez Total: 5.25 g/l

PH: 3.65

Azúcares Residuales: 2.30 g/l

Enólogo Alberto Antonini – Attilio Pagli

Prova da safra 2009. Churrasco com Vitão & Ju. Almoço em 27/04/2014.