

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Altos Las Hormigas Malbec Clásico 2018
Vinícola	Altos Las Hormigas
Safra	2018
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	9 meses em tanques de concreto
Temperatura de Serviço	16° a 18 °C
Guarda	até 2027
Decanter	15-30 minutos
Premiações	92 pts Descorchados 92 pts James Suckling 91 pts Wine Advocate 91 Adegas 90 pts Decanter

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Malbec Clásico: um tratado de pureza e tipicidade!

Tudo começou em 1995, quando o famoso enólogo italiano **Alberto Antonini** desembarcou em Mendoza e apaixonou-se pelo local. Logo adquiriu 206 hectares na zona rural de **Luján de Cuyo** e, em 1996, iniciou o plantio dos vinhedos.

Porém, os trabalhadores depararam-se com um desafio inesperado: **colônias de formigas**. Estas adoravam se alimentar das recém plantadas vinhas, destruindo frequentemente meses de trabalho em apenas uma noite. Com um viés extremamente sustentável — a empresa segue em transformação para se tornar exclusivamente **biodinâmica** — a decisão de eliminar as formigas foi descartada e meios naturais foram empregados para “desviar a atenção” das colônias.

O contratempo enfrentado pela vinícola serviu de inspiração para o seu nome: **Altos las Hormigas**.

Um projeto com baseado em uma **filosofia purista, desenhada para deixar o terroir falar**. Dentre suas práticas, podemos destacar: mínima intervenção humana, uso de leveduras autóctones, baixa extração e mínima utilização de SO2.

O **Altos las Hormigas Malbec Clásico** é elaborado dentro dessa filosofia minimalista: tem suas uvas provenientes de vinhedos localizados em Luján de Cuyo, colhidas manualmente. A fermentação alcoólica é realizada em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e com leveduras

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo, intenso e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras frescas e maduras (groselha, cereja e ameixa), especiarias doces (baunilha e alcaçuz), tabaco, fumaça, hortelã e toques herbáceos e minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótima estrutura, formada por taninos finos e macios e uma acidez fresca e intensa; no sabor, sentimos os descritores aromáticos com destaque para as notas minerais

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

carnes de gado ou caça assadas no forno ou na brasa, penne caprese, risoto de moranga, escondidinho de carne seca, charcutaria e queijos duros em geral



CULINÁRIA

indígenas. Após a malolática espontânea, o vinho estagia por 9 meses em concreto.