



Altos Las Hormigas

La Danza Malbec

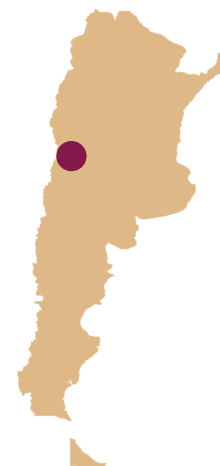
2020

www.altoslashormigas.com

Argentine



Appellation :	Mendoza IG
Cépage :	100 % Malbec
Terroirs :	Sols pauvres, sableux et graveleux
Région :	Mendoza (Vallée de l'Uco)
Degré alcoolique :	13,5%vol
Elevage :	Cuves inox



Histoire :

En 1995, deux amis vigneronns toscans découvrent les charmes du vignoble argentin. Un an plus tard, ils plantent leurs premiers ceps autour du village de Luján de Cuyo, à 800 mètres d'altitude. Alors que des hordes de fourmis se délectent des jeunes bourgeons, les ouvriers agricoles trouvent un moyen naturel de dévier leur chemin. Cette anecdote inspire le nom du domaine ainsi que l'expression argentine « *un trabajo de Hormidas* » en français « *un travail de fourmis* » qui décrit une tâche exécutée méticuleusement. L'équipe d'Altos Las Hormigas est constituée de nombreuses nationalités; un melting pot de cultures et de regards croisés sur la vigne et une approche « terroiriste » de Mendoza, défiant tous ceux qui pensent que le terroir s'arrête en Europe. La propriété de 206 hectares compte 40 hectares plantés de malbec et presque 6 de Bonarda sur 5 parcelles sélectionnées pour leur typicité; Primera Zona, Vallée de l'Uco, Altamira, Vista Flores et Gualtallary.

Description :

C'est un Malbec vif, vibrant et frais, avec une couleur rouge rubis brillante. Intense au nez, il présente des notes de fruits rouges tels que la cerise noire, la fraise et la prune, ainsi que de séduisants arômes de poivre rose et de violette. Le fruit et une acidité équilibrée jouent un rôle prépondérant en bouche. C'est un vin vertical et juteux, aux tanins souples. Une expression joyeuse du Malbec, issu de raisins issus de l'agriculture biologique.

Accords :

Viandes rouges
Grillades, Plats épicés

Service :

16 - 17°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

