



Argentine



www.altoslashormigas.com

Altos Las Hormigas

Colonia Las Liebres Bonarda 2021

HISTOIRE :

En 1995, deux amis vigneron 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.

APPELLATION : Mendoza IG
CÉPAGE : 100% Bonarda
TERROIR : Sol alluvial, Luján de Cuyo (800m d'altitude) et Paraje Altamira (1200m d'altitude)
RÉGION : Mendoza
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13.3%
ACIDITÉ : 5,6 g/L

ELEVAGE :

Elevé en cuve béton. Pas d'élevage en chêne pour préserver la fraîcheur et conserver une expression pure des raisins.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 15-18°C



NOTES AROMATIQUES :

Au nez : olive noire, poivre rose, prune, cerise, griotte, cardamome, thym
En bouche : texturé, juteux et frais

ACCORDS :

Pâtes
Pizza
Viandes légères

