



Argentina



[www.altoslashormigas.com](http://www.altoslashormigas.com)

# Altos Las Hormigas

## Malbec Reserve 2020

### 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% Malbec  
**TERROIR :** Sol calcaire, Paraje Altamira et Gualtallary  
**RÉGION :** Vallée d'Uco, Mendoza  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 13.8%  
**ACIDITÉ :** 5,6 g/L

### ELEVAGE :

75% du vin est élevé pendant 18 mois en foudres de chêne de 3500L. Les 25% restants sont élevés en cuve béton brut, pour que le fruit conserve son intensité et sa nature.



### NOTES AROMATIQUES :

Au nez : fruits noirs (myrtille, cerise), violette, poivre blanc, arôme des collines du Mendoza  
En bouche : fruité, une belle acidité, longue finale

### CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 15-18°C

