



Argentine 



www.altoslashormigas.com

Altos Las Hormigas

Malbec Organico 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. Pionnier dans la production de Malbec et dans le dévouement au Terroir, Altos Las Hormigas travaille depuis plus de 20 ans pour produire des vins montrant le réel caractère des différents terroirs dans chacune des appellations. 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
CÉPAGE : 100% Malbec
TERROIR : Sols limono-sableux, 900m d'altitude
RÉGION : Mendoza
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%
AGE DES VIGNES : 25 ans

ELEVAGE :

Le vin est élevé pendant 9 mois en cuves béton.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 17°C



NOTES AROMATIQUES :

Au nez : prunes, notes d'épice, d'herbes et de menthe.

En bouche : une vive acidité, des tannins souples. Un vin savoureux et juteux.

ACCORDS :

Viandes rouges

Pates

Légumes grillés

