



Argentina



www.altoslashormigas.com

Altos Las Hormigas

Malbec Clasico 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 : Sols limono - sableux
RÉGION : Mendoza, Luján de Cuyo et Uco Valley
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%
ACIDITÉ : 5.16 g/L

ELEVAGE :

Vieilli pendant un minimum de 9 mois dans des cuves en béton. Pas d'élevage en chêne.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température optimale de service : entre 16°C et 18°C



NOTES AROMATIQUES :

Au nez : fruits rouges, prunes, cerises, framboises, arôme d'orange
En bouche : frais, acidité douce

ACCORDS :

Viandes rouges
Pates
Légumes grillés

