



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



Argentine 



# Altos Las Hormigas

## Malbec Clasico 2021

### HISTOIRE :

En 1995, deux amis vignerons Toscans découvrent les charmes du vignoble Argentin. Alberto Antonini (œnologue pour Frescobaldi, Antinori, Mondavi, Au Bon Climat) et Antonio Morescalchi. Un an plus tard, ils plantent leur premier vignoble à Luján de Cuyo, près du fleuve Mendoza, à 800 mètres d'altitude. Mais des hordes de fourmis se délectent des jeunes bourgeons ! Travaillant en Agriculture Biologique, ils trouvent un moyen naturel de dévier leur chemin. Cette anecdote a donné son nom au domaine, Altos las Hormigas (Les Fourmis d'Altitude) à l'image de ce groupe de passionnés, qui crée son vignoble dans la Cordillère des Andes ! Pionnier dans la recherche de Terroir, Altos Las Hormigas travaille depuis plus de 20 ans avec Pedro Parra pour découvrir les meilleurs terroirs pour le Malbec. Leurs parcelles sont comme des jardins, suivant les courbes géologiques des plus beaux Terroirs de Mendoza : Primera Zona, Vallée de l'Uco, Altamira, Vista Flores et Gualtallary. Plusieurs fois récompensés par des notes 100/100 par la presse Internationale, le domaine propose des vins d'une grande finesse et pureté aromatique ! Du Malbec dans un gant de velours.

**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 :**  
9 mois en cuves béton.

**CONSERVATION ET SERVICE :**  
Capacité de garde : 5 ans  
Température de service : 16-18°C



### NOTES DE DÉGUSTATION :

James Suckling 91/100  
"Le Clasico 2021 offre au nez des arômes de cerises, de prunes, d'épices et de graphite. En bouche, le vin est texturé avec des tanins souples et soyeux, une fraîcheur minérale et des notes de fruits rouges frais.  
Un malbec accessible et doux qui offre une belle fraîcheur et de l'équilibre."

### ACCORDS :

Filet de bœuf braisé avec poivrons et aubergines, pâtes à la sauce tomate et poivre noir, tranche d'espadon grillée aux herbes

