



Argentine 



www.altoslashormigas.com

Altos Las Hormigas

Malbec Reserve 2020

HISTOIRE :

En 1995, deux amis vigneronns 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 : 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 élevé 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

