



www.altoslashormigas.com



Altos Las Hormigas

Malbec Clasico 2022



Argentina



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 récompensé par des notes 100/100 par la presse Internationale, le domaine propose des vins de grande finesse et pureté aromatique ! Du Malbec dans un gant de velours !

APPELLATION : Mendoza IG
CÉPAGE : 100% Malbec
TERROIR : Sols limono-sableux,
RÉGION : 70% Luján de Cuyo,
30% Uco Valley
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%
ACIDITÉ : 5.5 g/L
ELEVAGE :
9 mois en cuves béton

CONSERVATION ET SERVICE :

A conserver : 5 ans
Température de service : 14-16°C



NOTES DE PRESSE :

Tim Atkin : 91/100
Vinous : 90/100

NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce Malbec vif et vibrant, offre une robe pourpre éclatante. Au nez, se dévoilent des arômes puissants, marqués par des notes de prune et d'épices, d'herbes et de menthe. En bouche, le fruit est vif, avec une belle intensité et une acidité fraîche. C'est un vin vertical, savoureux et juteux, aux tanins souples. Une expression moderne du Malbec.

ACCORDS :

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

