



www.altoslashormigas.com



Altos Las Hormigas

Malbec Clasico 2023



Argentina



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.

Pour la cuvée Clasico, Les raisins proviennent de sols frais, bien drainés, à texture limono-sableuse, qui favorisent une croissance équilibrée de la vigne. Grâce au climat semi-désertique, marqué par des journées chaudes et des nuits fraîches, le vin conserve une belle fraîcheur malgré les vagues de chaleur de 2023.

APPELLATION : Mendoza IG
CÉPAGE : 100% Malbec
TERROIR : Sols limono-sableux,
RÉGION : 70% Luján de Cuyo,
30% Paraje Altamira (Uco)
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,9%

VINIFICATION :

Raisins bio, vendanges manuelles, Levures indigènes, 5 % grappes entières
9 mois en cuves béton

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 14-16°C



NOTES DE PRESSE :

James Suckling : 90/100

NOTE 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

