



www.altoslashormigas.com



Altos Las Hormigas Organico 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 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 : Luján de Cuyo
CÉPAGE : 100% Malbec
TERROIR : Sols limono-sableux
ALTITUDE : 900m d'altitude
RÉGION : Mendoza
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%
AGE DES VIGNES : 25 ans

ELEVAGE :

Le vin est élevé pendant 9 mois en cuves béton.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans

Température de service : 14-16°C

NOTES AROMATIQUES :

Le vin offre au nez des notes de prunes, notes d'épice, d'herbes et de menthe. La bouche a une vive acidité et des tannins souples. Un vin savoureux et juteux.

ACCORDS :

Viandes rouges
Pates
Légumes grillés

