



www.altoslashormigas.com



Argentine 



Altos Las Hormigas

Terroir Valle de Uco 2022

HISTOIRE :

En 1995, deux amis vigneronniers 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 : Valle de Uco
CÉPAGE : 100% Malbec
TERROIR : Sols limono-sableux
ALTITUDE : 1100/1300m
RÉGION : Mendoza (La Consulta, Altamira et Gualtallary)
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,7%
ACIDITÉ : 5,7g/L

ELEVAGE :

12 mois en cuves de ciment (90 %) et foudres de 3 500 litres (10 %)

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans

Température de service : 14-16°C



NOTE PRESSE :

James Suckling : 91/100

Robert Parker : 93/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le vin s'ouvre sur un bouquet de violettes et d'herbes fraîches, typiques du Malbec de la vallée d'Uco. La bouche est opulente et structurée, marquée par une belle tension et une remarquable concentration, et s'achève sur une finale riche et pierreuse. Une superbe expression du Malbec argentin contemporain.

ACCORDS :

Viandes rouges, pâtes, légumes grillés

