



www.altoslashormigas.com



Argentine 



Altos Las Hormigas

Terroir Valle de Uco 2021

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 : Valle de Uco
CÉPAGE : 100% Malbec
TERROIR : Sols limono-sableux
ALTITUDE : 1100/1300m
RÉGION : Mendoza (La Consulta, Altamira et Gualtallary)

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%
ACIDITÉ : 5,32g/L

ELEVAGE :

Elevé 18 mois (75 % en cuves béton, 25 % en foudres de chêne neutres), puis affiné 6 mois en bouteille

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 14-16°C

NOTE PRESSE :

James Suckling : 91/100
Descorchados : 93/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le nez révèle une belle complexité, mêlant des arômes de cerise, groseille, myrtille, plantes locales comme la jarilla et le coirón, ainsi qu'une touche délicate de camomille. En bouche, le vin est croquant et fruité, porté par des tanins crayeux et une texture ample qui lui confèrent élégance et profondeur.

ACCORDS :

Côte de bœuf grillée aux herbes
Lasagnes aux légumes rôtis et ricotta
Tomme de brebis affinée avec confiture de cerise noire

