



ALTOS
LAS HORMIGAS

Argentine 



Altos Las Hormigas

Malbec Reserve 2022

HISTOIRE :

Altos Las Hormigas s'est imposé comme l'un des fleurons de Mendoza grâce à une approche fondée sur l'authenticité, la fraîcheur et l'expression du terroir : privilégier le fruit plutôt que le bois, pour laisser pleinement parler la terre.

Fondé en 1995 par Antonio Morescalchi et Alberto Antonini (œnologue passé par Frescobaldi, Antinori, Mondavi ou Au Bon Climat), le domaine naît d'un coup de cœur pour le potentiel du Malbec argentin. Ils sont rapidement rejoints par le géologue chilien Pedro Parra, qui les accompagne dans l'identification des meilleurs terroirs dans le cadre du Terroir Project, révélant notamment des parcelles d'exception à Paraje Altamira et Gualtallary. Lorsqu'ils plantent leurs premières vignes, des hordes de fourmis dévorent les jeunes bourgeons. Travaillant en agriculture biologique, ils trouvent une solution naturelle pour les détourner, et cette anecdote donnera le nom à leur aventure : « les fourmis d'altitude ».

La cuvée Malbec Reserve provient de terroirs de très haute altitude de la vallée d'Uco : 80 % du vignoble Jardín de Hormigas à Paraje Altamira et 20 % de Gualtallary. Le millésime 2022, grâce à une qualité sanitaire remarquable, offre une grande concentration, des notes fruitées et épicées.

APPELLATION :	Vallée d'Uco, Mendoza
CÉPAGE :	100% Malbec
TERROIR :	Gravier calcaire
RÉGIONS :	Paraje Altamira et Gualtallary
ALTITUDES :	1100 à 1500m
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	13.5%
ACIDITÉ :	5,7 g/L

ELEVAGE :

75% élevé en cuves béton
25% vieilli 15 mois en foudres de chêne français non toastés de 3 500 litres.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 16-18°C



NOTES PRESSE :

Vinous : 94/100
Robert Parker : 94/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe affiche un violet profond. Le nez révèle des arômes de mûre, myrtille, prune, violette et une minéralité crayeuse, avec des touches de réglisse et légèrement herbacé. En bouche, le vin est élancé, structuré et élégant. Les tannins fins et crayeux offrent une texture soyeuse et une belle profondeur. L'acidité apporte tension et fraîcheur, prolongeant une finale persistante, marquée par le fruit et une subtile salinité.

ACCORDS :

Côte de bœuf grillée, pâtes en sauce, risotto aux champignons et parmesan, légumes grillés, tarte au chocolat noir et fruits rouges

