



Argentine 



www.altoslashormigas.com

Altos Las Hormigas

Jardin de Hormigas - Appellation 2021

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 parcelle Jardín de Hormigas, plantée à 1 200 m d'altitude sur des sols calcaires à Paraje Altamira, suit la topographie du lieu, avec de grands blocs de calcaire entre les rangs et une végétation sauvage préservée. La cuvée Appellation 2021 est issue d'une sélection parcellaire. Son expression profonde du terroir, alliée à un profil vertical et intensément minéral, en fait un vin remarquable.

APPELLATION : Uco Valley, Paraje Altamira

CÉPAGE : 100% Malbec

TERROIR : Sols limono-sableux

ALTITUDE : 1200m

RÉGION : Mendoza

DEGRÉ ALCOLIQUE : 13,5%

ACIDITÉ : 5.6 g/L

ELEVAGE :

25 jours de macération avec pigeage manuel trois fois par jour. Puis élevage de 15 mois en foudres de 3 500 L et cuves béton.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans

Température de service : 16-18°C



NOTES PRESSE :

James Suckling : 97/100

Robert Parker : 96+/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe rouge brillante. Le nez offre des arômes de fruits : myrtille, cassis et cerise. À mesure qu'il s'ouvre, apparaissent des notes de pierre mouillée, violette, zeste d'orange et poivre blanc. En bouche, l'attaque offre une sensation électrique, donnant un Malbec doté de beaucoup de puissance et d'énergie. La texture est fine, les tanins souples. La finale est longue, persistante.

ACCORDS :

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