



Altos Las Hormigas

Altos Las Hormigas Malbec Terroir Organico Lujan de Cuyo se distingue par ses arômes vibrants de fruits rouges et son acidité raffinée, témoignage des pratiques biologiques soigneuses et de l'approche axée sur le terroir du vignoble.



Malbec Terroir Lujan de Cuyo 2022

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

Altos Las Hormigas Malbec Terroir Organico Lujan de Cuyo provient de la célèbre région de **Lujan de Cuyo à Mendoza**, en Argentine. Cette zone est réputée pour ses **conditions optimales pour la culture du Malbec**, bénéficiant d'un climat de **haute altitude** qui favorise le développement de vins concentrés et expressifs. Situé dans un polygone à haute densité sur le domaine, le vignoble s'engage dans des pratiques agricoles biologiques dès le départ.

La préparation des sols a impliqué l'incorporation de **humus**, une couverture organique et une gestion précise de l'eau, toutes visant à promouvoir le développement profond des racines. Cette approche est cruciale pour produire des vins de qualité exceptionnelle et de fraîcheur naturelle, surtout dans les climats plus chauds. Le sol de cette région se distingue par sa faible teneur en argile et une présence significative de calcaire, ce qui améliore la minéralité et la fraîcheur du vin, posant les bases de son caractère unique.

Vinification

Ce vin est élaboré à partir de **100 % de raisins Malbec**, minutieusement récoltés à la main dans des vignobles certifiés biologiques. Les raisins sont délicatement transférés par gravité dans de petites cuves en béton où la fermentation alcoolique se déroule avec des levures indigènes à **26 °C pendant 15 jours**. Ce processus de fermentation soigneux préserve les saveurs naturelles et les caractéristiques des raisins Malbec.

Après la fermentation, **75 % du vin est élevé pendant 18 mois dans des cuves en béton**, ce qui aide à maintenir la pureté et la fraîcheur du vin. Les **25 % restants sont élevés dans de grands foudres de chêne non grillé**, ajoutant de la complexité et des nuances subtiles de chêne. Après cette période, le vin subit un vieillissement supplémentaire de **6 mois en bouteille** avant sa mise en marché, permettant aux saveurs de s'harmoniser et de se développer davantage.

Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Malbec



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Malbec Terroir Lujan de Cuyo 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis concentré.
- **Arôme** : Le nez est expressif et fruité, avec des notes de **fruits rouges**, prunes, cerises, thym citronné, eucalyptus et sous-bois mendocinien.
- **Palais** : En bouche, le vin se distingue par sa fraîcheur et son élégance, avec une structure verticale, des tanins souples et une longue finale. L'acidité vibrante du vin améliore son équilibre général et sa texture, en faisant un Malbec délicieux et raffiné.

Le Saviez-Vous ?

L'inspiration créative derrière ce vin était de montrer les aspects les plus subtils et minéraux de Lujan de Cuyo. Ce Malbec biologique se distingue des vins traditionnels de la région en mettant en avant les qualités uniques des sols calcaires, offrant un profil distinctif et frais qui le démarque.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Viandes rouges rôties** : Les saveurs riches et savoureuses des viandes rôties complètent les fruits robustes et l'acidité du vin.
- **Plats épicés** : L'acidité élégante et les tanins souples s'équilibrent bien avec la chaleur et la complexité des plats épicés.
- **Légumes grillés** : La fraîcheur et la minéralité du vin rehaussent les saveurs fumées et grillées des légumes.
- **Fromages affinés** : Les arômes complexes et la longue finale du vin se marient parfaitement avec les saveurs intenses des fromages affinés.



Robert Parker (RP) : 92 Points (2019)

The classical red 2019 Malbec Terroir Luján de Cuyo was produced with certified organic grapes from their property, selected from places with almost no clay and more limestone. Seventy-five percent of the volume was kept in the concrete tanks, where it fermented for 18 months, while the rest matured in 3,500-liter oak foudres. This has 13.5% alcohol and a pH of 3.74, and it's juicy and balanced, with a similitude with the Malbec Classico. It's from 24 hectares planted on their property, and this is selected from a small plot that has some calcium carbonate. It has a touch of herbs, fresh blood and meat, an iron twist, with complexity and a fine-boned palate with fine tannins and a long, dry finish. The oak is very neatly integrated and folded into the wine, really unnoticeable. 28,000 bottles produced. It was bottled in July 2021.



James Suckling (JS) : 91 Points (2019)

Black cherries and plums with a darker tone to the fruit and some white pepper. Medium body with a plump, round mouth-feel. Polished, smooth tannins to close. Soft-spoken and understated. (3/2022)



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Malbec Terroir Lujan de Cuyo 2022



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 90 Points (2019)

The 2019 Malbec Organico is from Luján de Cuyo. Purple in hue. Unaged, it has a young, easygoing nose of good intensity in which fresh plum and violet notes are prominent. In the mouth, it's something else with a heightened freshness that brings a nimble flow, medium body, youthful grip and ruggedness. This is a Malbec that quenches thirst without going overboard. With time in the bottle, the variety's smoothness will come to the front. (JH) (11/2021)



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM