



# Altos Las Hormigas

Altos Las Hormigas Blanco se présente comme un assemblage de vin blanc distinctif de Mendoza, Argentine, mettant en avant un profil frais et équilibré qui souligne l'unicité du terroir.



## Blanco 2023

### Mendoza, Argentine

Altos Las Hormigas, établi en 1995 par Alberto Antonini et Antonio Morescalchi, a rapidement été reconnu pour son approche novatrice de la vinification à Mendoza, en particulier avec le Malbec. L'extension de leur gamme, le Blanco, témoigne de leur engagement à explorer le riche potentiel viticole de la région.

Ce vin est un assemblage de 52 % de Sémillon, 28 % de Chenin Blanc et 20 % de Pedro Giménez, provenant de vieux vignobles en parral à San Carlos, connus pour leurs sols profonds qui améliorent la fraîcheur.

#### Notes de Dégustation :

- **Couleur** : Une teinte légère et vibrante qui indique la fraîcheur du vin.
- **Arôme** : Subtil et raffiné, l'assemblage contribuant à un bouquet unique qui, sans être excessivement aromatique, laisse entrevoir la complexité du vin.
- **Palais** : Le vin présente un profil net et précis, marqué par une bonne fraîcheur et une acidité. Sa nature non boisée permet aux cépages de briller, offrant une finition équilibrée et savoureuse. La texture est éthérée, sèche et légèrement craieuse, reflétant la récolte précoce du vin et une intervention minimale dans la vinification.

**Idées d'Accords Mets-Vin** : Compte tenu de sa fraîcheur et de son acidité équilibrée, ce vin se marie magnifiquement avec les fruits de mer, les plats de pâtes légers ou comme accompagnement d'un plateau de fromages, améliorant les saveurs sans les dominer.

(VV)

Alcool : 13,00 %

Composition: 52% Sémillon, 28%  
Chenin Blanc, 20% Pedro Ximénez



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

[WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM](http://WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM)



## Blanco 2023



**Robert Parker (RP) : 90 Points (2022)**

*The 2022 Blanco is an unoaked blend of 52% Sémillon, 28% Chenin Blanc and 20% Pedro Giménez from old parral vineyards in San Carlos on deep soils that provide freshness. It has only 11.5% alcohol and very good freshness and acidity. It's mostly from 80-year-old vines in the Valle de Uco that were harvested early, and the wine matured in concrete for six months. It's a little austere, not aromatic; the Pedro Giménez was harvested very early to avoid its terpenic side. They are still looking for what the old timers did with the traditional varieties; they are looking for sapidity. It's clean and sharp, balanced, with the varieties integrated and with a tasty finish. This is ethereal, dry and chalky. 16,800 bottles produced. It was bottled in September 2022.*

