



Altos Las Hormigas

Altos Las Hormigas Mendoza Malbec Clásico est une représentation vibrante et expressive du terroir de Mendoza, offrant une exploration délicieuse des caractéristiques classiques du Malbec avec une touche moderne.



Alcool : 14,10 %

Composition: 100% Malbec

Mendoza Malbec Classico 2022

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

Ce Malbec provient de **Luján de Cuyo** (70 %) et de la **vallée d'Uco** (30 %), deux des régions les plus prestigieuses de Mendoza. Ces zones bénéficient d'un **climat semi-désertique**, marqué par des journées chaudes et des nuits fraîches, qui favorisent une maturation optimale tout en préservant l'acidité naturelle des raisins.

Les sols, principalement **limono-sableux**, offrent un excellent drainage et encouragent le développement profond des racines, permettant aux vignes de résister à la chaleur estivale intense de Mendoza. L'altitude et les variations de température diurne confèrent à ce Malbec son équilibre caractéristique entre fraîcheur et structure.

Vinification

Les raisins ont été **récoltés à la main** et soumis à un **double tri**, garantissant l'utilisation des fruits les plus qualitatifs. Après un pressurage doux, la fermentation a été réalisée avec des **levures indigènes**, permettant au vin de refléter le caractère unique de son terroir.

La fermentation s'est déroulée dans des **cuves en acier inoxydable** pendant 10 jours à des températures contrôlées entre **24°C et 28°C**, avec des dégustations régulières pour ajuster le processus. Après l'assemblage, le vin a été élevé pendant **neuf mois dans des cuves en béton**, sans influence de bois, préservant ainsi son expression pure et son profil vibrant.

Notes de dégustation

- **Robe** : Rouge rubis intense avec des reflets violets.
- **Nez** : Notes expressives de **fruits rouges**, de **prune** et de **framboise**, agrémentées de touches de **zeste d'orange** et de **jarilla**, une plante native de Mendoza.
- **Bouche** : Souple et juteuse, avec des **tanins doux mais structurés** et une finale longue et rafraîchissante. Ce vin illustre parfaitement le potentiel de fraîcheur et d'aromaticité des Malbecs de Mendoza.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Mendoza Malbec Classico 2022

Le saviez-vous ?

Le nom **Altos Las Hormigas**, signifiant "Les Hauts des Fourmis", reflète le profond respect du domaine pour la nature. Les fourmis qui habitent les vignobles jouent un rôle vital dans l'écosystème agricole biologique, illustrant l'engagement du domaine envers la durabilité et l'harmonie avec l'environnement.

Idées d'accords mets et vins

- **Empanadas de bœuf** : Les fruits rouges juteux du vin complètent la garniture savoureuse et épicée des empanadas.
- **Légumes grillés au chimichurri** : Son acidité vibrante et ses notes herbacées font écho à la fraîcheur de la sauce chimichurri.
- **Fromage Cheddar affiné ou Manchego** : La structure et les fruits du vin équilibrent la crème et les notes de noisette de ces fromages.
- **Agneau rôti au romarin** : Les saveurs terreuses de l'agneau s'harmonisent avec le profil herbacé et fruité du vin.



Robert Parker (RP) : 92 Points (2022)

The 2022 Malbec Clásico Organic offers noticeably more depth and substance than the standard Clásico bottling. A similarly herbal yet more dark-fruited, intense nose introduces a palate with more saturation and power. It concludes with a rich yet vibrant finish with a greater degree of persistence and stony lift.



James Suckling (JS) : 90 Points (2020)

Nice sour cherries with a streak of white pepper and violets. Medium-bodied, but fleshy. Ripe, almost creamy tannins extend to the finish, but are still juicy and vibrant.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM