

Altos Las Hormigas

Altos Las Hormigas Malbec Reserve Vallée de Uco offre une expression vibrante du terroir de la Vallée de Uco, mettant en avant des saveurs de fruits intenses et une texture raffinée qui séduira les amateurs de Malbec.

Malbec Reserve Uco Valley 2022

Mendoza, Argentine



Alcool :14,50 %

Composition: 100% Malbec

Région et Vignobles

La **Vallée de Uco** à Mendoza est réputée pour ses conditions idéales pour la culture du Malbec de qualité supérieure. Les raisins pour le **Altos Las Hormigas Malbec Reserve** proviennent de vignobles situés dans deux zones distinctes de la Vallée de Uco. **20 % des raisins proviennent des vignobles dans les dépôts alluviaux de la rivière Tunuyán à Paraje Altamira**, tandis que **80 % proviennent de la zone haute et alluviale de Gualtallary**. Ces régions sont caractérisées par leurs sols calcaires, qui comprennent des graviers moyens et gros recouverts de pâte de carbonate de calcium. Cette composition unique des sols contribue de manière significative à la structure, à la texture et à la persistance du vin.

Les vignobles de haute altitude, combinés aux conditions climatiques de la région, permettent la production de raisins d'une concentration et d'une fraîcheur exceptionnelles. Ce millésime a bénéficié d'une année particulièrement sèche avec des précipitations minimales et des températures élevées, ce qui a conduit au développement de raisins intensément aromatisés et mûrs.

Vinification

Le **Altos Las Hormigas Malbec Reserve Vallée de Uco** est élaboré à partir de **100 % de raisins Malbec**, soigneusement récoltés à la main pour s'assurer que seuls les meilleurs grappes sont sélectionnées. Les processus de fermentation et de macération sont méticuleusement gérés, avec des pigeages doux pour obtenir une extraction optimale. Le moût est fermenté à **26°C (79°F)** en utilisant l'acidité naturelle et des levures indigènes, ce qui améliore la fraîcheur, la typicité et la vivacité du vin.

Le vin subit un processus de vieillissement unique pour préserver son intensité fruitée et son caractère naturel. **75 % du vin est vieilli pendant 18 mois dans des foudres de chêne français non grillés de 3 500 litres**, tandis que les **25 % restants sont vieillis dans des cuves en béton sans époxy**. Cette combinaison permet de maintenir l'intensité et la pureté du vin. Après le vieillissement, le vin est encore affiné pendant **12 mois en bouteille** avant sa mise sur le marché.

Malbec Reserve Uco Valley 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Rouge vif.
- **Arôme :** Le nez est très intense, avec des arômes de **fruits noirs** tels que les myrtilles et les cerises, complétés par des notes de violette, de poivre blanc et des touches des contreforts des montagnes de Mendoza, typiques des vins issus de sols calcaires.
- **Palais :** En attaque, le fruit est le personnage central, soutenu par une acidité qui porte le vin à travers différentes étapes jusqu'à atteindre la fin du palais, où il reste longtemps, montrant tension et une texture fine.

Le Saviez-Vous ?

Le terroir de la Vallée de Uco, avec ses vignobles de haute altitude et ses sols calcaires uniques, joue un rôle crucial dans le caractère distinctif du **Altos Las Hormigas Malbec Reserve Vallée de Uco**. La gestion minutieuse des vignobles et les techniques innovantes de vinification utilisées par l'équipe d'Altos Las Hormigas garantissent que chaque bouteille reflète l'essence véritable de cette région exceptionnelle.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Entrecôte grillée :** Les saveurs riches et robustes d'une entrecôte grillée complètent les fruits intenses et les tanins structurés du vin.
- **Agneau rôti aux herbes :** Les notes herbacées et la profondeur savoureuse de l'agneau rôti rehaussent les arômes complexes et la texture fine du vin.
- **Risotto aux champignons :** Les saveurs terreuses et umami du risotto aux champignons se marient magnifiquement avec l'acidité vibrante et la longue finale du vin.
- **Fromage Gouda affiné :** Les saveurs de noix et de caramel du Gouda affiné créent un contraste délicieux avec les fruits frais et les notes florales du vin.

Robert Parker (RP) : 93 Points (2020)

The 2020 Malbec Reserve was produced from vines on limestone soils in Gualtallary (80%) and Altamira (20%) with concentration and elegance. It has 13.8% alcohol and keeps very good freshness and balance. It fermented with natural yeasts, and 75% of the volume matured in oak foudre for 18 months and the rest in raw concrete. They have had the courage to go for their own style, and this wine reflects that, but perhaps it's the most classical of their bottlings. It has ripeness without excess and varietal aromas of violet, iron and blood with an earthy touch and the chalky minerality in the texture. 2020 was a warm and dry vintage, and the wine manages to keep the poise and has the complexity of the noble origin but without the agility of the wines from 2019.

Malbec Reserve Uco Valley 2022

James Suckling (JS) : 93 Points (2020)

Notes of blue plums and blueberries with hints of savory herbs, violets and wet stones. A crunchy and savory palate with juicy, finely polished tannins and chalky blue fruit character. Pretty and attractive with a mineral finish. (2/2023)

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 92 Points (2020)

The 2020 Malbec Reserve from the Uco Valley was 75% aged in foudres. Purple in the glass. This has a mild nose of herbs, violets and sweet and sour cherry. The 2020 is a red with refined, reactive tannins that will improve in the bottle, delivering intense flavor, a juicy flow and a bold expression. The feel is chalky and quite crunchy for a warm year. (JH) (9/2022)