



Terroir

País: Argentina

Região: Mendoza

Uva: 48% Bonarda, 45% Malbec e 7% Sémillon

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: Sem estágio em carvalho, 9 meses em tanques de concreto.

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso com reflexos púrpuros.

Gustativo: Médio corpo, com taninos maduros e ótima acidez. Seu final é marcado por frutas vermelhas e pretas maduras, especiarias e toques florais.

Olfativo: Frutas vermelhas e pretas maduras, como cerejas, framboesas e amoras, notas de especiarias, além de toques florais, como violetas.

Harmonização: Churrasco, carnes vermelhas grelhadas e assadas, preparações a base de cogumelos, pizzas, massas com molhos a base de tomate, embutidos e sanduíches.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/ 18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Alberto Antonini é considerado pela revista Decanter um dos cinco mais influentes “flying-winemakers” (enólogos que dão assessoria a vinícolas) do mundo. Após trabalhar durante anos nas mais prestigiadas e importantes vinícolas da Toscana, como Antinori e Frescobaldi, ele se juntou a Pedro Parra, único especialista em terroir da América do Sul, e Antonio Morescalchi, responsável por apresentar a Malbec para o mundo há mais de 20 anos, e fundou a Altos de Las Hormigas, em 1995, na Argentina. Desde então, a vinícola presenteia o consumidor com exemplares extraordinários em que a madeira é utilizada respeitando terroir e fruta, como sugerem os preceitos da viticultura biodinâmica.