

**Agosto 2018**


## Terroir

**País:** Argentina

**Região:** Mendoza

**Uva:** Bonarda 100%

## Elaboração

**Tipos:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 13 %

**Amadurecimento:** Sem estágio em carvalho.

## Por Murilo Azevedo

**Visual:** Rubi intenso com reflexos púrpura

**Olfativo:** Frutas vermelhas, como cerejas e framboesas, notas florais, como rosas e violetas, além de toques de especiarias doces, como canela.

**Gustativo:** Médio corpo, elegante e fresco, com taninos sedosos e final de boca equilibrado e persistente.

**Harmonização:** Carnes assadas, massas recheadas, sanduíches, brusquetas, corniccionne, pizzas e queijos de média maturação.

## Serviço

**Temperatura de Serviço:** 15/17°C

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

## Produtor

Desde o início da vinícola em 1995, Alberto Antonini reconheceu o potencial da Malbec na região de Mendoza. Foi neste ano que ele, junto com Antonio Morescalchi, um jovem empresário, decidiram explorar as principais áreas vinícolas da Argentina criando uma das mais respeitadas vinícolas do país, a Altos Las Hormigas. No mesmo ano compraram mais de 200 hectares de terras no distrito de Carrizal de Abajo em Luján de Cuyo. O nome da vinícola provém do fato de que quando iniciaram o cultivo das vinhas viram que próximo a elas existiam colônias de formigas, que se alimentavam dos brotos da vinhas recém-plantadas. Decidiram não envenenar as formigas, já que elas eram as “verdadeiras” donas da terra, que com o crescimento das vinhas não mais se alimentaram delas. Além disso, para os argentinos “trabalho de formiga” é um trabalho humilde, paciente e prolongado, um provérbio que vem se usando até os dias de hoje.