

Agosto 2019

## Altos Las Hormigas Malbec Reserve - 2014

**Produtor:** Altos Las Hormigas

Amadurecendo 18 meses em barris de carvalho este estruturado Malbec revela taninos maduros e grande potência aliada à elegância. Assinado por Alberto Antonini e Attilio Pagli é um grande exemplar do potencial e estrutura de grandes Malbecs da Argentina. Um vinho intenso, cheio de tipicidade, um malbecão top!!



### Terroir

**País:** Argentina

**Região:** Mendoza

**Uva:** Malbec

### Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 14,4%

**Amadurecimento:** 18 meses em barris (3.500 litros) de carvalho francês e afinamento em garrafa durante 6 meses.

Por Murilo Azevedo

**Visual:** Rubi intenso com reflexos púrpuros.

**Olfativo:** Frutas vermelhas e pretas, como framboesas, amora e ameixas, notas de chocolate e toques de couro.

**Gustativo:** Encorpado, com taninos firmes e intensos, e final de boca complexo e persistente, que se destaca por frutas maduras e toques de chocolate.

**Harmonização:** Lombo de cordeiro ao alecrim com batatas, massas com molhos intensos, tipo ragu de ossobuco e carnes de churrasco grelhadas.

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber ou +3/4 anos

### 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 fresquíssimos em que a madeira é utilizada respeitando terroir e fruta, como sugerem os preceitos da viticultura biodinâmica.