

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.