



**ARGENTINA, MENDOZA  
'Appellation Gualtallary'  
Malbec Altos Las Hormigas**

**MENDOZA 'Malbec  
Gualtallary' Altos Las  
Hormigas**

---

In het Westen, aan de voet van het Andes-gebergte en grenzend aan Chili, ligt het Argentijnse Mendoza-wijngebied. Het is de regio met het meest kwalitatieve potentieel. De dagen zijn er zeer warm en de nachten lekker koel, ideaal voor de wijndruif dus. Het gereputeerde wijndomein 'Altos Las Hormigas', waar de 2 wijnen die we u hier voorstellen vandaan komen, is gelegen in 'Lujan de Cuyo' op een zachte helling, zo'n 800 meter boven de zeespiegel. Het werd opgericht in 1995 door een groep Italiaanse gepassioneerde wijn-professionelen en is 211 hectare groot. Tussen 1996 en 2012 hebben ze daarop 47 hectare Malbec aangeplant en in 2007 nog eens 6 hectare Bonarda. Daarna hebben ze nog 54 hectare bij geplant in Altamira in de Valle de Uco, voornamelijk Malbec maar ook wat Bonarda en Semillon. Het is een uiterst modern domein met alle nieuwste technologische snuffjes en apparatuur. Deze 'Gualtallary' is ontegensprekelijk de topwijn van Altos Las Hormigas! Afkomstig van 2 verschillende, hoog gelegen wijngaarden (op 1300 meter hoogte!) met elk hun eigen specifieke bodem, slagen ze er hier in om een uitzonderlijk mooi gestructureerde wijn te maken met een heel knap evenwicht, veel diepte, complexiteit en mooie kruidigheid. Op zijn best zal hij zijn tussen zijn vierde en twaalfde of veertiende jaar op zo'n 17 à 18 graden, bij gestoofd of gebraden lamsvlees, steak van de grill met pepersaus, rundvlees, zacht smakende wildgerechten of harde kazen. Absolute topper! **Vertaling tekst in 'The Wine Advocate' Robert PARKER (97/100):** "De 2018 Malbec Appellation Gualtallary is afkomstig van specifieke bodems, twee percelen waarvan de wijnmakers geloven dat ze de maximale expressie van kalksteen doorgeven aan de Malbec, waardoor een gestructureerde wijn ontstaat met fijnkorrelige tannines maar een beetje wild. De wijnstokken staan op steen- en grindbodems met een hoog percentage kalksteen en zand met ongeveer 3% klei op 1.300 meter hoogte. De druiven fermenteerden in kleine betonnen vaten met inheemse gisten bij zo'n 25 graden Celsius gedurende 15 dagen. Hij rijpte 18 maanden in ongebrande Franse eiken foudres van 3.500 liter en maar liefst 12 maanden op fles. Dit komt van zandgronden met zeer lage opbrengsten die het kalkachtigere tannines geven. Hij heeft een licht rustiek tintje, verticaal en met enige lichtheid. Er is altijd een frisse toets van aromatische kruiden (tijm en zonneroosje), met een gestructureerde smaak en een zeer zuivere afdronk."

<b>Artikelnummer:</b>	594H
<b>Land:</b>	Argentinië
<b>Regio:</b>	Mendoza
<b>Appelatie:</b>	Mendoza
<b>Druivensoort:</b>	Malbec
<b>Alcohol:</b>	14%

La région de Mendoza en Argentine, voisine du Chili, est située à l'ouest du pays, au pied des Andes. C'est la région viticole au potentiel qualitatif le plus important. Les journées y sont très chaudes, les nuits bien fraîches, conditions idéales pour la maturation des raisins. Le domaine 'Altos Las Hormigas', qui élabore les deux vins que nous vous présentons ici, est situé à 'Lujan de Cuyo' sur un coteau en pente douce, à environ 800 mètres au-dessus du niveau de la mer. Créé en 1995 par un groupe de professionnels du vin italiens passionnés, il couvre 211 hectares. Entre 1996 et 2012, ils ont encore planté 47 hectares de Malbec et en 2007 encore 6 hectares de Bonarda. Ensuite ils ont encore planté 54 hectares à Altamira dans la 'Valle de Uco', principalement du Malbec, mais aussi un peu de Bonarda et de Semillon. Le domaine est équipé des installations les plus modernes et utilise les technologies les plus récentes. Ce 'Gualtallary' est sans conteste le grand vin du domaine Altos Las Hormigas ! Il provient de deux vignobles situés à une altitude de 1300 mètres !!!, avec chacun son sol spécifique. Le domaine parvient ici à élaborer un vin distingué, raffiné, qui a du caractère et un équilibre magnifique, un vin profond, complexe et épicé. Il sera au mieux de sa forme entre sa quatrième et sa douzième ou sa quatorzième année à environ 17 à 18 degrés sur un filet d'agneau poêlé ou rôti, un steak grillé à la sauce poivrée, un steak de veau, des plats de gibier ou encore des fromages durs. Un vin haut de gamme ! **Traduction du commentaire paru dans "The Wine Advocate" de Robert PARKER 97/100):** "Le Malbec Appellation Gualtallary 2018 provient de deux sols spécifiques, deux parcelles dont les vignerons croient qu'ils donnent l'expression maximale du calcaire au Malbec qui livre ici un vin structuré aux tannins au grain très fin et aussi un caractère un peu sauvage. Les ceps sont plantés sur des sols rocheux et graveleux avec un pourcentage élevé de calcaire et de sable et environ 3% d'argile à une altitude de 1300 mètres. La fermentation a eu lieu dans de petites cuves de béton avec des levures indigènes à environ 25 degrés pendant 15 jours. Il a ensuite mûri pendant 18 mois dans des foudres de chêne français non torréfiés de 3.500 litres pour mûrir ensuite pendant douze mois en bouteilles. Il provient de sols sablonneux à des rendements très bas donnés par des tannins au caractère très calcaire. Il a un ton légèrement rustique, mais présente une teinte verticale et une légère touche spirituelle. Le vin possède toujours une certaine fraîcheur provenant d'herbes aromatiques (thym citron et ciste), une bouche structurée et une finale pure."

<b>N°:</b>	594H
<b>Pays:</b>	Argentine
<b>Région:</b>	Mendoza
<b>Appellation:</b>	Mendoza
<b>Cépage:</b>	Malbec
<b>Alcohol:</b>	14%

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)