

# Como una Liebre en Marzo

## BURBUJAS ROSÉ

### Notas de Cata

La Liebre en Marzo te invita a sentarte a su mesa y compartir este vino espumante, elaborado 100% con uvas Bonarda, de gran placer y un poco de locura. Tiene un suave color salmón - mejor ubicados sería color trucha de río - con destellos dorados (y algunos destellos de cordura) y burbujas finas. En nariz es intenso y muy expresivo, desmesurado, mostrando aromas cítricos y florales, con notas de azahar. En la boca resaltan las notas de damasco; es un vino con tensión y una acidez equilibrada que provoca sólo comentarios graciosos, de loco lindo. Tiene un buen volumen en el paladar medio y un final refrescante que lo hacen muy bebible. Aquí entre nos, la liebre se termina la botella sola, loca de contenta. Apurate y disfruta tu copa sirviéndolo a una temperatura entre los 8º y 10ºC.

### Cosecha 2019

Nuestros viñedos alcanzaron un equilibrio en ésta temporada, con mejorías que veníamos evidenciando desde la temporada anterior. Desde la perspectiva climática, además de casi no tener heladas tardías, 2019 registró temperaturas máximas más calientes y mínimas más frías en comparación con datos históricos. Esta gran amplitud térmica logró una notable presencia de sabores frutales en los vinos. Las dos olas de calor en Enero, típicas de Mendoza, aportaron concentración a los mostos que, con la acidez natural que caracteriza nuestras vendimias, produjo en esta añada vinos excelentes y muy elegantes.

### Elaboración

Cosecha manual, las uvas Bonarda fueron prensadas a su llegada a la bodega, a lo cual se debe su color rosado. El vino base fue fermentado a temperaturas entre los 13ºC y 15ºC, con levadura nativa y sin ninguna corrección de acidez. La toma de espuma se realizó bajo el método Charmat. La segunda fermentación duró 20 días, a temperaturas entre los 12ºC y 15ºC. Contacto sobre lías por 3 meses, para fomentar la complejidad aromática y lograr una mayor estructura en boca.

### Terroir & Estructura de Suelo

Uvas 100% Bonarda provenientes de un viñedo orgánico propio con conducción en parral, ubicado en Luján de Cuyo (Mendoza) a 800 msnm. El clima es semi-desértico, con días calurosos y noches frescas. El suelo es de origen aluvial con horizontes profundos, de textura limo-arenosa fina, lo que favorece un buen drenaje. Son suelos caracterizados por permitir un desarrollo en profundidad de las raíces y promover un ecosistema radicular fresco. Su capacidad de retención de humedad favorece una amplia exploración de las raíces y por ende una mejor capacidad de resistencia frente a las olas de calor comunes en el verano mendocino. Es un suelo que tiene una presencia menor al 10% de elementos gruesos (piedras) por lo que nosotros lo llamamos un suelo "fresco".

### Información Técnica

**Cosecha:** 2019 | **Alcohol:** 12,2% | **Acidez Total:** 6 g/l | **PH:** 3,2 | **Azúcar Residual:** 6 g/l | **Cierre de botella:** DIAM | **Capacidad de botella:** 750mL | **Enólogos:** Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | **Agrónomos:** Juan José Borgnia, Victoria Maselli.

