

Como una Liebre en Marzo

2022

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 brillante color rosado con destellos color salmón (y algunos destellos de cordura). Sus burbujas son medianas, persistentes y un poco frenéticas. En nariz presenta frescos aromas a frutas rojas, cerezas, frambuesas y granada y aromas florales, a jazmín. En la boca, sus burbujas te hacen cosquillas brindando una entrada fresca y una sensación de boca jugosa que provoca sólo comentarios graciosos, de loco lindo. Tiene una acidez de grano y un final largo, con notas salinas. Aquí entre nos, la liebre se termina la botella sola, loca de contenta. Apurate y disfruta tu copa sirviéndolo a una temperatura entre los 8° y 10°C.

Cosecha 2022

Una vendimia más corta que otras, pero no por eso menos intensa. Fue un año marcado por fuertes olas de calor, un año en el cual la madurez fisiológica se retardó un poco con respecto a la organoléptica. Nuestros trabajos en el viñedo permitieron que llegáramos al alcohol y acidez deseada justo antes de las olas de calor, preservando el carácter frutal y la tensión de la piel de las bayas. La temporada tuvo también fuertes precipitaciones, que amenazaron con retrasar la cosecha. Sin embargo, las lluvias cesaron y abrieron una ventana, justo a tiempo, para cosechar con un óptimo punto de madurez y sanidad. Los fríos de las últimas semanas les dieron el tiempo necesario a las bayas para terminar de madurar y balancear todos sus compuestos. Fue una añada con grandes concentraciones, colores y sanidad, en la que la fruta y las especias predominaron.

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 13°C y 15°C, con levadura nativa y sin ninguna corrección de acidez. La toma de espuma se realizó bajo el método Charmat. La segunda fermentación duró 35 días, a temperaturas entre los 12°C y 15°C. Contacto sobre lías por 2 meses, para fomentar la complejidad aromática y lograr una mayor estructura en boca.

Viñedos

Uvas 100% Bonarda provenientes de nuestro viñedo orgánico Jardín Altamira, ubicado en Paraje Altamira, Valle de Uco (Mendoza), a 1200 msnm. Las viñas están conducidas en espaldero. El clima es semi-desértico, con días calurosos y noches frescas. El suelo es de origen aluvial con horizontes medianamente profundos, de textura limosa con calcáreo disuelto.

Información Técnica

Cosecha: 2022 | **Alcohol:** 12,1% | **Acidez Total:** 5,8 g/l | **PH:** 3,3 | **Azúcar Residual:** 3 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.

