

COLONIA LAS LIEBRES



COLONIA LAS LIEBRES MALBEC 2023

NOTAS DE CATA

Este vino es el resultado de la búsqueda de un Malbec puro, orgánico, sin roble y fácil de beber. Certificado sustentable y vegano, éste vino no es lo que tradicionalmente se esperaría de un Malbec de la primera zona de Mendoza.

Muestra un brillante color rojo rubí. En la nariz abundan las notas de fruta fresca, especialmente ciruela y guinda, pero también encontramos notas especiadas y florales, como aromas a pimienta rosa y verde, aguaribay y flor de algarrobo. La sensación de boca es muy fresca, con una acidez equilibrada, notas minerales y un final jugoso y largo. Ideal para maridarlos con pastas, quesos duros y verduras asadas.

COSECHA 2023

Esta añada se caracterizó por algunos fenómenos climáticos más extremos. El comienzo de la primavera fue fresco y con algunas precipitaciones, pero al final de octubre hubo una fuerte helada que afectó toda la región. Llegando al final de la primavera comenzó una serie de olas de calor que durarían hasta el final de la cosecha. La situación fue diferente en Luján de Cuyo y en el Valle de Uco. En Luján, la ola de calor se mantuvo. En cambio, en el Valle, llovió durante unos días, lo que amortiguó el avance de la madurez de las uvas. La cosecha temprana fue decisiva para mantener el estilo de la bodega. Más allá de los desafíos de la cosecha, esta suma de condiciones generó vinos de gran concentración en boca, verticalidad y gran textura.

ELABORACIÓN

Las uvas son cosechadas a mano e ingresan a la bodega trasladadas por gravedad a vasijas de concreto, donde se realiza la fermentación durante 15 días con levaduras nativas. El proceso se realiza a bajas temperaturas, para resaltar la fruta y la vibrancia. Al encontrar rocas en el perfil del suelo y sumado al clima típico de nuestro viñedo, decidimos una elaboración mínima con pocos movimientos y una cinética de fermentación que potencia la estructura y textura que nos puede dar el carbonato de calcio. La crianza se lleva a cabo en vasijas de concreto por 12 meses. Crianza en botella por 6 meses.

VIÑEDOS

Uvas Malbec orgánicas provenientes de dos polígonos muy especiales de nuestro viñedo en Luján de Cuyo. En ellos podemos encontrar manchas de calcáreo disuelto y asociado a cantos rodados pequeños de granito. La preparación del suelo con humus de lombrices, el manejo del riego y las coberturas orgánicas desde el principio apuntaron al desarrollo profundo de las raíces, factor clave para alcanzar vinos de calidad y buen frescor natural, sobre todo en climas cálidos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,9% | Acidez Total: 5,5 g/l | PH: 3,7 | Azúcar Residual: 2,7 g/l | Cierre de botella: corcho DIAM | Capacidad de botella: 750 ml | Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.

COLONIA LAS LIEBRES

Part of the **Altos Las Hormigas** family
Mendoza - Argentina

