

# COLONIA LAS LIEBRES



## COLONIA LAS LIEBRES BONARDA CLÁSICA 2023

### NOTAS DE CATA

2023 es la vigésima cosecha de nuestra querida Bonarda, un vino que en los últimos 20 años ha crecido y mutado, logrando convertirse en un exponente de la variedad a nivel internacional. Sentimos mucho orgullo al hablar de éste vino, que en esta añada expone sus mejores características.

A la vista muestra un color rojo profundo, vivaz, con intensos matices color bordó. En nariz es especiado, con notas de pimienta rosa, olivas, eucalipto, higo, ciruela y flor de tilo. En boca tiene una entrada frutada y ágil. Se aprecian sus taninos texturados, una acidez integrada y gran intensidad de sabor. Es un vino vertical, de estructura equilibrada, con un final medio y especiado. Ideal para acompañar platos de pasta con salsa de tomate, pizzas y carnes magras.

### 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

Vinificado en tanques de acero inoxidable de 200hl a 23°C. El proceso duró 15 días, desde la recepción de las uvas, incluyendo remontajes diarios. Fue criado por 10 meses en cubas de concreto. De esta forma, no está en contacto con madera en ningún momento, para preservar la frescura del vino y dejar que la uva se exprese plenamente. Fue criado durante 3 meses en botella.

### VIÑEDOS

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 en el viñedo 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 radicular en profundidad 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

Alcohol: 13,5 % | Acidez Total: 6,00 g/l | PH: 3,60 | Azúcar Residual: 2,95 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

