

COLONIA LAS LIEBRES BRUSCA 2022

NOTAS DE CATA

Este vino natural, elaborado con uva orgánica y levaduras indígenas, es el resultado de la búsqueda de un vino ligeramente espumoso inspirado en el estilo del Lambrusco italiano, pero hecho con una cepa argentina como la Bonarda.

Posee un particular color rosa mosqueta, con un grado de turbidez dada por las lías generadas en la segunda fermentación. En la copa, se observan gran cantidad de pequeñas y finas burbujas. Tiene una nariz especiada y floral. Destacan las notas a frutas secas, pólvora, punta de lápiz, pomelo rosado, pimienta, anís, propóleos, guinda y membrillo fresco.

En el paladar se percibe una acidez punzante y refrescante. Es jugoso, con notas frutadas y una sutil nota de pan, típica de los espumantes elaborados bajo el método ancestral. El final de boca es largo y con notas de pistacho. La temperatura recomendada de servicio es entre los 9°C y 11°C. Es ideal para acompañar los platos típicos de la comunidad italiana, como el puchero (Bollito Misto) o los fideos a la salsa Fileto.

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.

VIÑEDOS

Uvas 100% Bonarda provenientes de viñedos orgánicos propios. El 50% de la uva es de nuestro viñedo ubicado en Luján de Cuyo (Mendoza) a 800 msnm. El otro 50% es de nuestro viñedo Jardín de Hormigas, ubicado en Paraje Altamira, Valle de Uco (Mendoza), a 1.100 msnm. El clima es semi-desértico, con días calurosos y noches frescas.

ELABORACIÓN

Cosecha temprana y manual, en ambos viñedos. A su llegada a la bodega, los racimos enteros fueron prensados en prensa de canasto, a lo cual se debe su color. Fermentado en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 12°C y 15°C durante 14 días. La Bonarda de Luján de Cuyo se fermentó hasta terminar el azúcar. La Bonarda de Paraje Altamira se vinificó hasta el azúcar equivalente, para que todo el volumen tuviera la presión deseada. Terminada la primera fermentación, se realizó el blend de zonas y se embotelló para que siga fermentando en botella. Sin degüelle. Recomendamos consumir no más de 2 años después de la fecha de cosecha. Pueden encontrarse sedimentos naturales en la botella.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 11% | Acidez Total: 7,8 g/l | PH: 3,25 | Azúcar Residual: 1,8 g/l | Cierre de botella: Tapa Corona | Capacidad de botella: 750 ml | Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.

