

# COLONIA LAS LIEBRES



## COLONIA LAS LIEBRES BONARDA CLÁSICA 2022

### NOTAS DE CATA

Nuestro viñedo, cuidado bajo un concepto de agricultura regenerativa y orgánica, produjo en esta cosecha una Bonarda jugosa y llena de vida. Muestra un color rojo rubí brillante, con tintes violáceos. En nariz sobresalen las notas a pimienta rosa, aceitunas, flor de manzanilla, membrillo y frutilla. La fruta tiene mucha presencia en nariz, así como en boca. La entrada al paladar es fresca, con una acidez equilibrada y notas de especias, especialmente clavo de olor. Es un vino con gran agarre en boca, taninos equilibrados, sensación crujiente y con un final salino y jugoso. Ideal para acompañar platos de pasta con salsa de tomate, pizzas y carnes magras.

### 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

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 en un 90% de un viñedo orgánico propio con conducción en parral, ubicado en Luján de Cuyo (Mendoza) a 800 msnm; y un 10% proveniente de nuestro viñedo Jardín Altamira, en Paraje Altamira, Valle de Uco, a 1200 msnm. El clima es semi-desértico, con días calurosos y noches frescas.

El suelo en el viñedo de Luján de Cuyo 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: 5,32 g/l | PH: 3,78 | Azúcar Residual: 2,7 g/l | Cierre de botella: corcho DIAM | Capacidad de botella: 750 ml | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold. | Agrónomos: Juan José Borgia, Victoria Maselli.

# COLONIA LAS LIEBRES

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

