

# COLONIA LAS LIEBRES



## COLONIA LAS LIEBRES MALBEC 2021

### NOTAS DE CATA

Este vino es el resultado de la búsqueda de un Malbec puro, orgánico y sin intervenciones. De color rojo rubí con tintes rojizos y violáceos, en nariz despliega aromas que recuerdan a frutillas, tomillo, manzanilla, a las que se suman sutiles notas de hinojo y yeso. Las notas anisadas se replican en boca, donde encontramos un vino con taninos texturados, de entrada intensa, largo y fino, con un final frutal muy marcado. Ideal para acompañar carnes, quesos duros y verduras asadas.

### COSECHA 2021

La temporada comenzó con una primavera seca y fresca, lo que favoreció los buenos cuajes en el viñedo. El verano se caracterizó por las temperaturas moderadas y gran cantidad de precipitaciones en febrero y marzo, los meses en los que se lleva a cabo la vendimia. Hacia el final de la cosecha las precipitaciones disminuyeron y las temperaturas no tuvieron grandes picos, se mantuvieron moderadas y estables, manteniendo la turgencia de la baya y evitando descriptores sobre-maduros. Estas condiciones decantaron en vinos con mucha frescura y expresión aromática, intensidades de color elevadas, taninos elegantes y una gran estructura.

### 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 12 días con levaduras indígenas, a 26°C. Fue elaborado usando un 15% de raspón. Macerado por 20 días. Al encontrar rocas en el perfil 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 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: 13,5 % | Acidez Total: 6,1 g/l | PH: 3,69 | Azúcar Residual: 2,0 g/l | Cierre de botella: corcho DIAM | Capacidad de botella: 750 ml | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold. | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli.

# COLONIA LAS LIEBRES

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

