

COLONIA LAS LIEBRES



COLONIA LAS LIEBRES MALBEC 2022

NOTAS DE CATA

Este vino es el resultado de la búsqueda de un Malbec puro, orgánico, sin roble y fácil de beber. Muestra un brillante color rojo violáceo. Las notas de frutas llenan la nariz, donde destacan los tradicionales aromas a frutos rojos que entrega la variedad, así como notas secundarias de eucalipto y pimienta rosa. En la boca predomina la frescura y vivacidad, con una acidez jugosa y taninos amables. Su final es largo y frutado. Ideal para maridarlo con carnes, quesos duros y verduras asadas.

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

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, a 26°C. 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 6 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: 13,4 % | Acidez Total: 6,15 g/l | PH: 3,77 | Azúcar Residual: 2,06 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 Mase-lli.

COLONIA LAS LIEBRES

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

