

# COLONIA LAS LIEBRES



## COLONIA LAS LIEBRES BONARDA CLÁSICA 2025

### NOTAS DE CATA

Con cada añada de este vino comprobamos que el manejo orgánico del viñedo permite una expresión inigualable del carácter de esta variedad tan especial como lo es la Bonarda argentina. La 2025 en especial ha resultado ser una gran añada para éste vino, que exhibe sus mejores características. Muestra un luminoso color rojo rubí, con brillantes reflejos color magenta. La nariz está llena de notas de grafito, tapenade, mirabolano, cereza, ciruela, eucalipto, cardamomo y pimienta de Jamaica. En boca tiene taninos de textura fina, jugosos. Es un vino de gran tomabilidad y placer, con un final rico colmado de notas a cereza y frambuesa. Ideal para acompañar platos de pasta con salsa de tomate, pizzas y carnes magras.

### COSECHA 2025

La 2025 fue una añada que tuvo dos vendimias en una. Tuvimos un invierno muy frío, con la cordillera de Los Andes cargada de nieve y agua para el resto del año. La primavera se mantuvo fresca y luego tuvimos olas de calor y lluvias hacia la mitad del verano, que marcaron dos cosechas diferentes. En este contexto, elegimos priorizar la acidez natural y la textura por sobre la madurez fenólica, e interpretar esta decisión con técnicas en bodega. Por este motivo terminamos de cosechar 15 días antes de lo habitual en Mendoza. De esta forma, logramos vinos con energía, complejidad y longevidad. La cosecha temprana definió el carácter de los vinos de esta añada.

### ELABORACIÓN

En esta añada dividimos los cuarteles de Bonarda por tipo de suelo, y los elaboramos en 2 etapas. En ambas, usamos 5% de racimo entero en la parte de arriba del tanque y fermentamos con pieles por 5 días. Separamos el jugo de las pieles y la fermentación continuó por 10 días más a una temperatura de 20°C. Tuvo una crianza en concreto de 6 meses y un embotellado temprano para comenzar su crianza reductiva antes de salir al mercado.

### VIÑEDOS

Uvas 100% Bonarda provenientes en un 80% de un viñedo orgánico propio con conducción en parral, ubicado en Luján de Cuyo (Mendoza) a 800 msnm; y un 20% proveniente de nuestro viñedo Jardín de Hormigas, 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: 5,9 g/l | PH: 3,65 | Azúcar Residual: 2,4 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

