

# COLONIA LAS LIEBRES B O N A R D A

COLONIA LAS LIEBRES BONARDA ROSÉ BRUT NATURE 2013

## NOTAS DE CATA

Este espumante de color salmón pálido se define por su nariz elegante de fruta roja recién cortada. Delicado y redondo en boca, el vino es fresco y muestra cereza y arándano. Termina con una mineralidad refrescante. Mejor servir entre 8°C y 10°C.

## COSECHA

La ausencia de lluvias en primavera y la falta de amplias heladas permitieron una muy buena floración de la vid, mientras los daños de granizos – una amenaza permanente para los viñedos de altura – fueron insignificantes. El periodo de crecimiento ha sido inconsistente, empezando con temperaturas altas y volviéndose más frío luego. El calor regresó antes del inicio de la vendimia, pero ahí llegó una ola fría en el medio de Marzo, resultando en una maduración lenta. Las uvas mostraron un nivel de acidez admirable, bajo alcohol y taninos finos.

## ELABORACIÓN

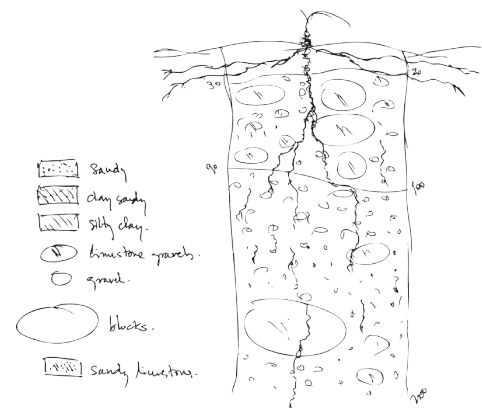
Uva 100% Bonarda. Cosechada manual, prensada en prensa de canasto a su llegada a la bodega, a lo cual se debe su pálido color rosado. Fermentado a temperaturas de 13° C y 15° C. Con levadura nativa y sin ninguna corrección de acidez. Segunda fermentación en botella metodo tradicional. Contacto sobre lías por 6 meses. La idea es mantener la fruta y el frescor, lograr complejidad sin caer en las notas de levadura. No tiene licor de expdición (dosage) para mantener la pureza varietal y su origen.

## TERROIR & ESTRUCTURA DE SUELO

Terraza aluvial-calcareo de El Peral. Suelo de 90% gravas cubiertas en calcáreo, con matriz franco arenosa, de muy baja retención de humedad.

## NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 11,4% | Acidez Total: 5.32 g/l | pH: 3.02  
Azúcares Residuales: <1.8 g/l  
Cierre de Botella: DIAM | Medida de Botella: 750 ml  
Winemakers: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo  
Ingeniero Agrónomo: Ramiro Guiroy



COLONIA LAS LIEBRES BONARDA  
part of the **ALTOS LAS HORMIGAS** family  
Mendoza - Argentina