

# COLONIA LAS LIEBRES

B O N A R D A



## COLONIA LAS LIEBRES BONARDA ROSÉ BRUT NATURE 2014

### NOTAS DE CATA

Un blanc de noir hecho en las alturas de Los Andes, con delicadas y tímidas notas de cerezas frescas y una segunda nota de especias andinas, con chispeantes destellos de finas burbujas producto de la segunda fermentación en botella, cada una hecha por separado según el método tradicional. Un espumante sin dosage que sigue fiel la aventura de Colonia las Liebres para resaltar la frescura; con un final salino y de tiza que destaca su origen, una viña de Bonarda sobre un suelo calcáreo. Mejor servir entre 8°C y 10°C.

### COSECHA 2014

La temporada se inició con fuertes heladas que redujeron los rendimientos en un 30%. Noviembre trajo unos vientos Zonda secos que desafiaron la etapa de floración y bajo rendimientos. Diciembre y enero trajeron las olas de calor y las lluvias a finales de verano y temperaturas bajas en la región justo antes de la cosecha. En tres semanas, la zona recibió el equivalente de lluvia de lo que recibe en dos años. Por lo tanto, se decidió cosechar las uvas antes para obtener un nivel equilibrado de acidez, contenido de alcohol inferior 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, método tradicional. Contacto sobre lías por 6 meses, para mantener la fruta y el frescor, y lograr complejidad sin caer en las notas de levadura. No tiene licor de expedición (dosage) para mantener la pureza varietal y sus características de 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: 12,3 | Acidez Total: 5.06 g/l | pH: 3.4

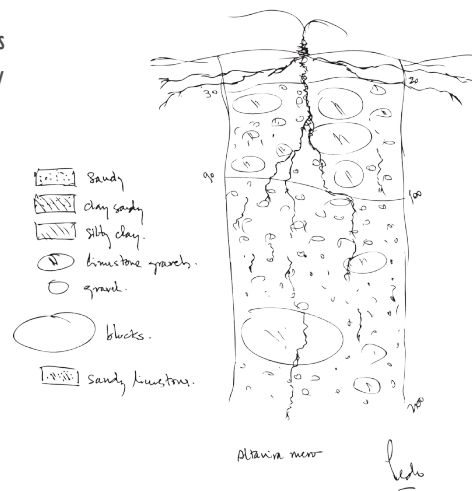
Azúcares Residuales: 1.87 g/l

Cierre de Botella: DIAM | Medida de Botella: 750 ml

Winemakers: Alberto Antonini, Attilio Pagli,

Leonardo Erazo

Ingeniero Agrónomo: Juan José Borgnia



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