

# COLONIA LAS LIEBRES

B O N A R D A

## COLONIA LAS LIEBRES BONARDA CLÁSICA 2017

### NOTAS DE CATA

2017 es una cosecha emblemática para nuestro Colonia Las Liebres, ya que estamos ante el fruto de un gran esfuerzo que desde el año 2012 viene realizando la bodega por trabajar la viña de manera orgánica. Hoy un vino certificado orgánico, este Bonarda presenta notas de frutas rojas crocantes y pimienta blanca, con una boca de taninos suaves y de sabores intensos. Tiene un final muy largo y fresco, mucho carácter, es profundo y lleno de energía; elementos que hacen de este Bonarda un vino de gran placer. Ideal para acompañar platos de pasta con salsa de tomate, pizzas y carnes magras.

### COSECHA 2017

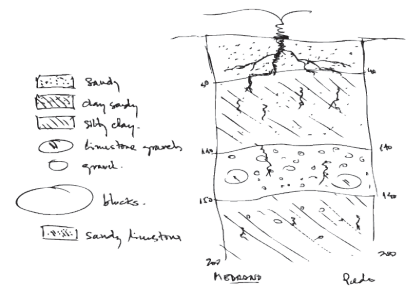
La transición climática del “Niño” a la “Niña” subió las temperaturas con olas de calor durante el mes de Enero, por lo que pusimos en práctica nuestra filosofía de cosecha temprana comenzando el 22 de febrero a recolectar las uvas Bonarda en nuestra finca de Luján de Cuyo. El clima durante la vendimia fue muy favorable, sin influencia de tormentas de granizo o heladas. El rendimiento de la Bonarda fue menor en volumen, pero con una calidad y sanidad óptimas.

### ELABORACIÓN

Vinificado en tanques de acero inoxidable de 300hl a temperatura controlada. El proceso duró 10 días, desde la recepción de las uvas, incluyendo remontajes diarios. Fue criado en cubas de cemento. De esta forma no está en contacto con madera en ningún momento, para preservar la frescura del vino y dejar que la uva se exprese plenamente.

### VIÑEDOS

Uvas 100% Bonarda provenientes de viñedos orgánicos con conducción en parrales, ubicados en Luján de Cuyo (Mendoza) a 800 msnm. El clima es semi-desértico, con días calurosos y noches frescas. Los suelos son de buen drenaje, de textura limo arenosa. El componente arcilloso del suelo provee nutrientes minerales y retención de agua, mientras el componente arenoso previene la compactación excesiva del limo y de la arcilla, y garantiza el drenaje del agua.



### INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,2 % | Acidez Total: 5,06 g/l | PH: 3.7 | Azúcar Residual: 2.25 g/l |  
Cierre de botella: corcho DIAM | Capacidad de botella: 750 ml  
Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo  
Jefe de Viñedo: Juan José Borgnia

