

COLONIA LAS LIEBRES

B O N A R D A



COLONIA LAS LIEBRES BONARDA ROSÉ BRUT NATURE 2015

NOTAS DE CATA

Un espumante de 100% uva Bonarda no es un vino usual. Este espumante sigue fiel la aventura de Colonia Las Liebres para resaltar la frescura. Se trata de un rosé hecho en las alturas de Los Andes, de un color piel de cebolla intenso y burbujas elegantes. Posee una nariz armónica, con sutiles aromas frutales. En boca tiene un buen peso, con textura untuosa, que se complementan con su acidez refrescante resultando en un espumante muy fácil de tomar. Su final es largo, con notas de tiza que destacan su origen: una viña de Bonarda sobre un suelo calcáreo. La temperatura ideal de servicio es entre los 8° y 10°C.

COSECHA 2015

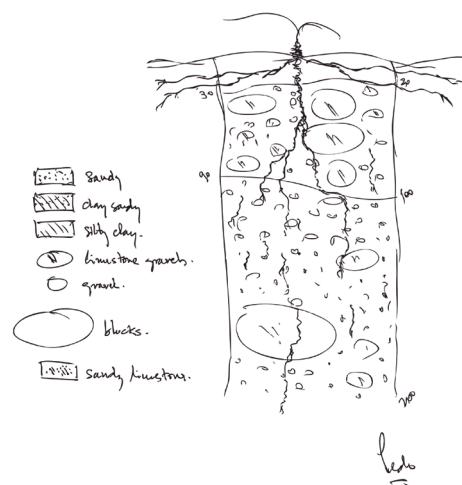
La vendimia 2015 se puede definir cómo casi bipolar. Noviembre, diciembre y enero fueron muy cálidos, lo cual aceleró el proceso de maduración de la uva. Temperaturas altas y una maduración rápida pueden disminuir dramáticamente el nivel de acidez natural en la fruta, ya que sube la cantidad de azúcar. Para evitar esto se decidió cosechar 15 días antes de la fecha prevista.

ELABORACIÓN

Cosecha manual, prensada en prensa de canasto a su llegada a la bodega, a lo cual se debe su color rosado. Fermentado a temperaturas entre los 13°C y 15°C, con levadura nativa y sin ninguna corrección de acidez. Segunda fermentación en botella, método tradicional. Contacto sobre lías por 12 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

Uvas 100% Bonarda provenientes de una terraza aluvial-calcárea en El Peral, Valle de Uco. Aproximadamente un 90% del suelo está compuesto por gravas cubiertas en calcáreo, con matriz franco arenosa, de muy baja retención de humedad. Estos suelos de baja fertilidad contribuyen a aplacar el vigor natural de la viña de Bonarda.



NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 12,3 | Acidez Total: 4,76 g/l
pH: 3,3 | Azúcares Residuales: 2,05 g/l
Cierre de Botella: DIAM | Capacidad de Botella: 750 ml
Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo
Ingeniero Agrónomo: Juan José Borgnia



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