

# COLONIA LAS LIEBRES

B O N A R D A

## COLONIA LAS LIEBRES BONARDA CLÁSICA 2018

### NOTAS DE CATA

Después de 6 años de viticultura orgánica, nuestro viñedo de Bonarda ha encontrado su equilibrio. El ambiente natural en el que se encuentra, la interacción con otras especies (pasto, hierbas, etc.), en un suelo que ha vuelto a la vida y evidencia el crecimiento cada vez más profundo de las raíces, son todos factores que contribuyen a lograr un vino cada cosecha más balanceado. Notas de fruta roja crujiente y jugosa, tomatitos frescos y una distintiva nota de regaliz hacen de este vino un ejemplar que combina el placer con la frescura y la intensidad, en una forma muy especial para un Bonarda. Ideal para acompañar platos de pasta con salsa de tomate, pizzas y carnes magras.

### COSECHA 2018

El clima en los meses previos a la cosecha fue cambiante. La primavera trajo algunas heladas tardías en Paraje Altamira, Valle de Uco, que produjeron una baja en los rendimientos de los viñedos en esta zona. A principios del verano atravesamos una ola de calor que trajo temperaturas de hasta 40°C a Mendoza. Pero durante la cosecha las condiciones climáticas fueron óptimas, muy favorables, con escasas precipitaciones que permitieron una logística fluida y muy buenos tiempos de cosecha. Fue un año de regreso a los volúmenes "normales" de Mendoza; con uvas sanas, con buena concentración y rendimientos equilibrados. Esta vendimia nos dio fruta de excelente calidad, verdaderamente fantástica.

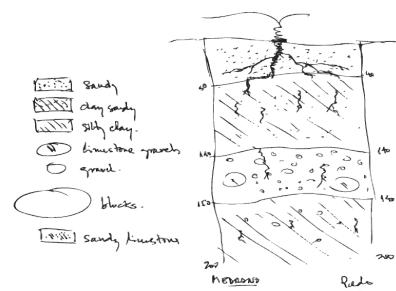
### ELABORACIÓN

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

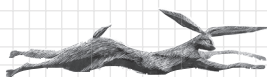
Uvas 100% Bonarda provenientes de un viñedo orgánico propio con conducción en parral, ubicado en Luján de Cuyo (Mendoza) a 800 msnm. El clima es semi-desértico, con días calurosos y noches frescas.

El suelo 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: 13,1 % | Acidez Total: 5,55 g/l | PH: 3,86 | Azúcar Residual: < 1,8 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



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