

COLONIA LAS LIEBRES

B O N A R D A

COLONIA LAS LIEBRES BONARDA ROSÉ BRUT NATURE 2018

NOTAS DE CATA

Este espumante, elaborado exclusivamente con uvas Bonarda, es un exponente casi único en su tipo y demuestra lo que se puede lograr con la experiencia de años de trabajo con esta variedad. Muestra un suave color piel de cebolla, con matices cobrizos, y burbujas finas y persistentes. Posee una nariz delicada, con notas florales y minerales. En la boca se encuentra tensión y mineralidad, 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: un viñedo de Bonarda sobre un suelo calcáreo. La temperatura ideal de servicio es entre los 8° y 10°C.

COSECHA 2018

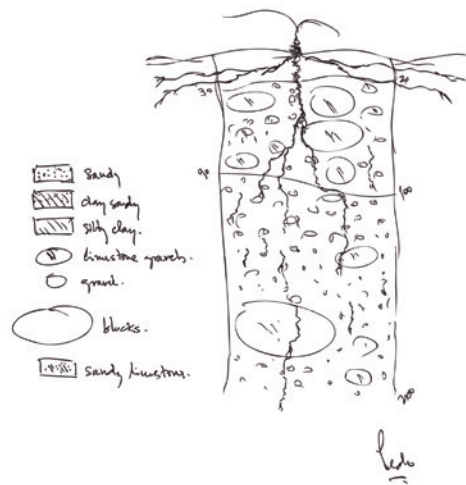
El clima en los meses previos a la cosecha fue cambiante. A principios del verano atravesamos una ola de calor que trajo temperaturas de hasta 40°C a Mendoza. Pero durante la cosecha las condiciones climáticas fueron óptimas, muy favorables, con escasas precipitaciones que permitieron una logística fluida 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

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: 10,4% | Acidez Total: 7,65 g/l
pH: 3,2 | Azúcares Residuales: 1,8 g/l
Cierre de Botella: DIAM | Capacidad de Botella: 750 ml
Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli
Ingeniero Agrónomo: Juan José Borgnia



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