

# COLONIA LAS LIEBRES

B O N A R D A

## COLONIA LAS LIEBRES BONARDA CLÁSICA 2019

### NOTAS DE CATA

Después de 7 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 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 2019

La cosecha 2019 se presentó como un desafío para los viticultores. Se puso a prueba el manejo vitícola no sólo del año, sino de lo acumulado en varias temporadas. Durante el mes de enero hubo dos importantes olas de calor, motivo que nos llevó a determinar con prisa las fechas de cosecha, para evitar la sobre maduración de las uvas. En general, las condiciones climáticas de esta cosecha fueron las típicas de la región, con escasez de lluvias y ausencia de tormentas de granizo significativas. Esto permitió obtener fruta de excelente calidad, con buena concentración y rendimientos equilibrados.

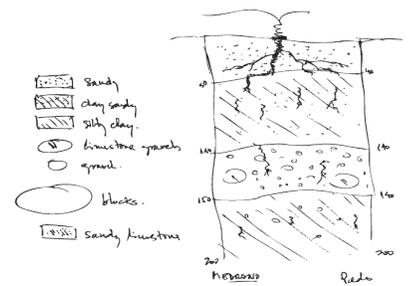
### ELABORACIÓN

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 % | Acidez Total: 4,5 g/l | PH: 3,68 | 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 Borgnía



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