

COLONIA LAS LIEBRES

CABERNET FRANC

COLONIA LAS LIEBRES CABERNET FRANC 2021

NOTAS DE CATA

Este especial Cabernet Franc orgánico, proveniente de un viñedo con suelos pedregosos al pie de la cordillera de Los Andes, se destaca por una fineza distintiva, poco usual en otros ejemplares de la variedad hechos en Mendoza. Posee un color rojo rubí, brillante y vivaz. Es muy intenso en nariz, mostrando notas de pimienta negra y rosa. También tiene notas a frutas negras, cassis y arándano. En la boca es un vino jugoso, concentrado y muy bebibible. Sus taninos integrados y acidez elegante son el eje central de un vino que se acaba en 45 minutos. Es ideal para acompañar carnes rojas, de caza y platos especiados.

COSECHA 2021

La temporada comenzó con una primavera seca y fresca, lo que favoreció los buenos cuajes en el viñedo. El verano se caracterizó por las temperaturas moderadas y gran cantidad de precipitaciones en febrero y marzo, los meses en los que se lleva a cabo la vendimia. Hacia el final de la cosecha las precipitaciones disminuyeron y las temperaturas no tuvieron grandes picos, se mantuvieron moderadas y estables, manteniendo la turgencia de la baya y evitando descriptores sobre-maduros. Estas condiciones decantaron en vinos con mucha frescura y expresión aromática, intensidades de color elevadas, taninos elegantes y una gran estructura.

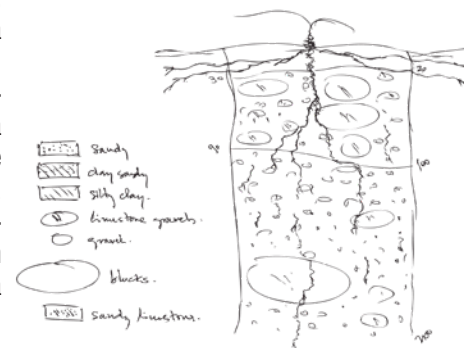
ELABORACIÓN

Vinificado en pequeñas vasijas de acero inoxidable, a temperatura controlada. El proceso duró 20 días, desde la recepción de las uvas, incluyendo remontajes diarios. La extracción fue mínima y elegante. Fue criado en cubas de cemento, sin tomar contacto con madera en ningún momento, para preservar la frescura del vino y dejar que la uva se exprese plenamente.

VIÑEDOS

Uvas 100% Cabernet Franc, cultivadas en un viñedo con manejo orgánico conducido en espaldero; ubicado en Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. En esta zona de clima semidesértico, se destaca la amplitud térmica entre el día y la noche.

Los suelos, originados por sedimentos aluviales provenientes de la Cordillera de los Andes, presentan una textura limo-arenosa fina con una baja proporción de elementos gruesos en su matriz. Esta composición, sumada a sus horizontes profundos y gran capacidad de retención hídrica, favorece el desarrollo de un ecosistema radicular fresco, ideal para hacer frente a las altas temperaturas típicas del verano mendocino.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13% | Acidez Total: 5,50 g/l | PH: 3,76 |

Azúcar Residual: 1,8 g/l | Cierre de Botella: corcho

DIAM | Capacidad de Botella: 750 ml

Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold

Agrónomos: Juan José Borgia, Victoria Maselli

