

<http://www.colonialasliebres.com/es/wines/bonarda-argentina-2013/>



COLONIA LAS LIEBRES

BONARDA 2012

100 % de uvas Bonarda Argentina que viene de viñedos en parral ubicados en un microclima único en la zona de Medrano y Carrizal de Abajo, Mendoza. Esa área queda un poco más alta que el viñedo vecino al Norte, a 800m. La fertilidad baja del suelo ayuda a controlar el vigor, y los suelos profundos con buen drenaje facilitan el desarrollo de la raíz.

Elaboración

Se vinifican con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable de 300hl con control de temperatura por 10 días desde la molienda hasta la prensa, con 1 delestaje diario por una extracción suave. Se realiza la fermentación maloláctica sin nada de madera para mantener fresca y representar la pura expresión de la fruta.

Notas de cata

Un color rojo púrpura luminoso y una nariz expresiva de fruta roja y negra da una 1era impresión fuerte de la única variedad Bonarda Argentina. En boca el vino es fresco y vivaz, con buen volumen y una sensación suave y sedosa. Este vino no tiene nada de madera para respetar la pura expresión de la uva Bonarda. Mejor servir entre 15°C y 18°C.

Prova da safra 2009. Peito de frango grelhado e saladas. Jantar em 22/05/2014.