

## COLONIA LAS LIEBRES BONARDA

COLONIA LAS LIEBRES BONARDA CLASICA 2013

### NOTAS DE CATA

Ese vino color carmín opaco tiene aromas de fruta negra recién cosechada, de frambuesa, de ciruela, de rosas y de flores amarillas, con un toque de menta, de hierbas secas y de sotobosque. El paladar muestra una media boca redonda, voluptuosa y se acompaña de frutos rojos y negros, de chocolate negro y de un tostado leve. No potente, pero bien maduro, el vino termina con un final bien equilibrado y muy delicado.

### COSECHA

La ausencia de lluvias en primavera y la falta de amplias heladas permitieron una muy buena floración de la vid, mientras los daños de granizos – una amenaza permanente para los viñedos de altura – fueron insignificantes. El periodo de crecimiento ha sido inconsistente, empezando con temperaturas altas y volviéndose más frío luego. El calor regresó antes del inicio de la vendimia, pero ahí llegó una ola fría en el medio de Marzo, resultando en una maduración lenta. Las uvas mostraron un nivel de acidez admirable, bajo alcohol y taninos finos.

### ELABORACIÓN

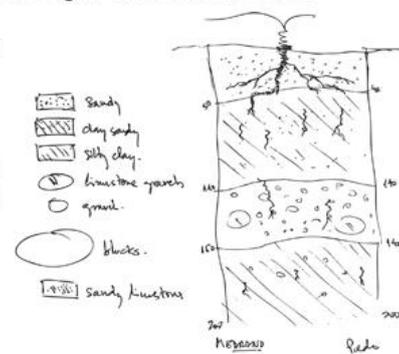
Se vinifican en tanques de acero inoxidable de 300hl con control de temperatura por 10 días desde la molienda hasta la prensa, con 1 delestaje diario por una extracción suave. Se realiza la fermentación maloláctica sin nada de madera para mantener fresca y representar la pura expresión de la fruta.

### TERROIR & ESTRUCTURA DE SUELO

Selección de suelos de la región de Mendoza, principalmente Medrano y Luján. En zona cálida, la selección es de suelos fríos para lograr un balance. Para nosotros un suelo frío significa la ausencia de piedras, suelos profundos, franco limosos que permitan un crecimiento radicular en profundidad, con buena capacidad buffer. Para asegurar una buena reacción de la planta frente a eventos de calor. Esta relación permite asegurar un frescor importante en la fruta y el vino.

### NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 13,9% | Acidez Total: 5.25 g/l | pH: 3.73  
Azúcares Residuales: <1.8 g/l Cierre de Botella: DIAM | Medida de Botella: 750 ml  
Winemakers: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo  
Ingeniero Agrónomo: Ramiro Guiroy



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

Safra 2012. Almoço em 01/05/2016.