

COLONIA LAS LIEBRES



COLONIA LAS LIEBRES CABERNET FRANC 2024

NOTAS DE CATA

La 2024 es la primer cosecha de nuestro viñedo propio de Cabernet Franc en nuestra Finca El Hormiguero, en Luján de Cuyo, Mendoza. El manejo totalmente orgánico del viñedo y una visión innovadora en la elaboración han producido un vino fresco, original y de gran fineza.

Muestra un sutil color rojo, casi traslúcido, con tintes color índigo. En nariz, toman protagonismo las notas de pimienta verde, exhibiendo también aromas a breva de higo, pimienta blanca y verde, jarilla y eucalipto, con un dejo balsámico. En el paladar es estructurado pero vertical, con taninos granulares. Una suave sensación mineral en boca termina en un final frutado, largo y lleno de notas de pimienta. Ideal para acompañar carnes rojas, de caza y platos especiados.

COSECHA 2024

La 2024 fue una cosecha cálida, pero con vinos típicos de añada fría: con tensión, jugosos y vivos. La primavera fue fresca, con varios eventos de viento Zonda y consecuentes heladas. Esto, por un lado, trajo un avance lento y fantástico de los procesos fenológicos, pero por el otro, dificultó el cuaje de las plantas debido al viento, que también redujo las canopias. La antesala de la vendimia fue una extensa ola de calor que duró más de 3 semanas, con máximas que rondaron los 40°C y con escasa amplitud térmica. Esto incrementó el tenor zucarino, pero al mismo tiempo, la pulpa no se separó de la semilla generando un foco de acidez natural muy atractivo. Luego en el tramo final y cuando cosechamos, la planta maduró lento, permitiéndonos decidir bien el punto de cosecha que queríamos, con un buen nivel de acidez natural y frescura. La situación fue diferente en Luján de Cuyo y en el Valle de Uco, observando también una gran variación entre cuarteles. El equipo supervisó a diario los viñedos para seguir de cerca la evolución del punto de cosecha y confirmar que los grandes vinos se hacen en el viñedo.

ELABORACIÓN

Vinificado en pequeñas vasijas de concreto, a temperatura controlada (25°C), con un 5% de racimo entero. El proceso duró 20 días desde la recepción de las uvas. La extracción fue mínima, con un solo remontaje al día. Fue criado también en cubas de concreto, sin tomar contacto con madera en ningún momento, para preservar la frescura del vino y dejar que la uva se exprese plenamente.

VIÑEDO

Uvas 100% Cabernet Franc, provenientes de una parcela de nuestro viñedo en la Finca El Hormiguero (Luján de Cuyo, Mendoza), que está completamente certificada orgánica. En esta zona de clima semidesértico, se destaca la amplitud térmica entre el día y la noche.

La parcela se encuentra en la sección Noroeste de la finca, bien cerca de las primeras elevaciones de la pre-cordillera, que dieron origen a los suelos allí. Los suelos son mixtos. Un cuartel tiene limo arenoso con granitos calcáreos dispersos. El otro tiene 100% limo arena. El viñedo está conducido en espaldero.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13% | Acidez Total: 5,47 g/l | PH: 3,62 | Azúcar Residual: 2,06 g/l | Cierre de Botella: corcho DIAM | Capacidad de Botella: 750 ml | Equipo Técnico: Alberto Antonini, Pedro Parra, Federico Gambetta, Victoria Maselli.

COLONIA LAS LIEBRES

Part of the **Altos Las Hormigas** family
Mendoza - Argentina

