

# COLONIA LAS LIEBRES



## COLONIA LAS LIEBRES CABERNET FRANC 2022

### NOTAS DE CATA

Este especial Cabernet Franc orgánico se caracteriza por su fineza y marcada tipicidad varietal, y al mismo tiempo por su estilo innovador. Posee un color rojo violáceo brillante y atractivo. En la nariz ya se aprecia su tipicidad, mostrando notas a ciruelas, moras y especias. A medida que se va abriendo despliega aromas mentolados, a pimienta blanca, cáscara seca de pomelo y membrillo. En boca tiene una entrada vivaz, frutada y vertical. Se destacan su acidez vibrante, sus taninos de textura y sus sabores intensos a especias y fruta. Un vino estructurado, de largo final. Ideal para acompañar carnes rojas, de caza y platos especiados.

### COSECHA 2022

Una vendimia más corta que otras, pero no por eso menos intensa. Fue un año marcado por fuertes olas de calor, un año en el cual la madurez fisiológica se retardó un poco con respecto a la organoléptica. Nuestros trabajos en el viñedo permitieron que llegáramos al alcohol y acidez deseada justo antes de las olas de calor, preservando el carácter frutal y la tensión de la piel de las bayas. La temporada tuvo también fuertes precipitaciones, que amenazaron con retrasar la cosecha. Sin embargo, las lluvias cesaron y abrieron una ventana, justo a tiempo, para cosechar con un óptimo punto de madurez y sanidad. Los fríos de las últimas semanas les dieron el tiempo necesario a las bayas para terminar de madurar y balancear todos sus compuestos. Fue una añada con grandes concentraciones, colores y sanidad, en la que la fruta y las especias predominaron.

### ELABORACIÓN

Vinificado en pequeñas vasijas de concreto, a temperatura controlada (26°C). El proceso duró 20 días desde la recepción de las uvas. La extracción fue mínima. Fue criado 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.

### 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: 13,5% | Acidez Total: 5,2 g/l | PH: 3,72 | Azúcar Residual: 2,3 g/l | Cierre de Botella: corcho DIAM | Capacidad de Botella: 750 ml | Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Federico Gambetta, Ana Wiederhold | Agrónomos: Juan José Borgnia, Victoria Maselli.

# COLONIA LAS LIEBRES

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

