

# COLONIA LAS LIEBRES



## COLONIA LAS LIEBRES BONARDA CLÁSICA 2024

### NOTAS DE CATA

Con cada añada de este vino comprobamos que el manejo orgánico del viñedo permite una expresión inigualable del carácter de esta variedad tan especial como lo es la Bonarda argentina. En esta cosecha 2024, encontramos un perfil de vino típico de un año frío, pero proveniente de una añada cálida.

Resulta llamativo su color rojo brillante, con unos reflejos violáceos muy vivos. En una primera aproximación en nariz, se siente reductivo y destaca el aroma a tapenade. A medida que el vino se va abriendo, aparecen las notas de coriandro, ciruela, cardamomo, anís, corteza de algarrobo y menta. La boca es muy jugosa, vibrante, con gran textura. Sobresalen las notas de hierbas, mostrando también las notas de anís y cardamomo que se aprecian primero en nariz. Tiene un largo final lleno de notas de tapenade y fruta negra. Ideal para acompañar platos de pasta con salsa de tomate, pizzas y carnes magras.

### 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 tanques de acero inoxidable a 22°C. Utilizamos un 10% de racimo entero, una parte en la base del tanque y el resto arriba. El proceso duró 15 días, desde la recepción de las uvas, incluyendo remontajes diarios. Fue criado por 10 meses en cubas de concreto. De esta forma, no estuvo en contacto con madera en ningún momento, para preservar la frescura del vino y dejar que la uva se exprese plenamente. Fue criado durante 3 meses en botella.

### VIÑEDOS

Uvas 100% Bonarda provenientes en un 75% de un viñedo orgánico propio con conducción en parral, ubicado en Luján de Cuyo (Mendoza) a 800 msnm; y un 25% proveniente de nuestro viñedo Jardín de Hormigas, en Paraje Altamira, Valle de Uco, a 1200 msnm. El clima es semi-desértico, con días calurosos y noches frescas. El suelo en el viñedo de Luján de Cuyo es de origen aluvial con horizontes profundos, de textura limo-arenosa fina, lo que favorece un buen drenaje. Son suelos caracterizados por permitir un desarrollo radicular en profundidad y promover un ecosistema radicular fresco. Su capacidad de retención de humedad favorece una amplia exploración de las raíces y por ende una mejor capacidad de resistencia frente a las olas de calor comunes en el verano mendocino. Es un suelo que tiene una presencia menor al 10% de elementos gruesos (piedras) por lo que nosotros lo llamamos un suelo "fresco".

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,5 % | Acidez Total: 5,62 g/l | PH: 3,67 | Azúcar Residual: 2,65 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

