

COLONIA LAS LIEBRES B O N A R D A

2008

DAS WEINGUT

Das Schwester-Weingut von ALTOS LAS HORMICAS wurde im Jahre 1995 gegründet. Es gehört der gleichen ausgewählten Gruppe italienischer Wein-Profis, die die Eigner von ALTOS LAS HORMICAS sind.

Das Weingut ist ausgerichtet auf die Erzeugung von MALBEC- und BONARDA-Trauben.

DIE WEINBERGE

Die Weinberge für den 100%igen BONARDA sind als Hoch-Spaliere in Santa Rosa (50%), in Agrelo (30%) und in dem Eigen-Besitz der Lage von Luján de Cuyo, in der Nähe von Medrano (20%) angelegt.

Der Ertrag ist: 10 t Trauben/Ha - 24 Hl/Morgen.

DIE WEINLESE

Der Winter war besonders kalt, das Frühjahr kühl und trocken. Eine Ausnahme (für Mendoza) waren die ergiebigen Regenfälle im Februar. Die Reife-Zeit der Beeren dehnte sich über eine nie dagewesene Rekordzeit aus und führte zu aussergewöhnlicher phenolischer Reife und sehr feinen Trauben-Tanninen.

DIE WEIN-BEREITUNG

Die Maische-Gärung in Temperatur-kontrollierten 300 hl Edelstahl-Tanks dauerte 10 Tage von der Einmischung zur Pressung; täglich wurde der Hut getaucht, um eine sanfte Extraktion zu ermöglichen.

Die Milchsäure-Gärung folgte ebenfalls in den Edelstahl-Behältern.

Der Wein kam nicht mit Holz in Berührung, um den Eindruck von Frische zu erhalten und den reinen Trauben-Charakter zu vermitteln.

VERKOSTUNGS-NOTIZEN

Tiefrote Farbe mit schwarzen Nuancen, in der Nase sind Rosenblätter, Pflaumen und Schwarzer Pfeffer zu erkennen. Im Mund ist Samt und eine diesen umgebende Cremigkeit merkbar, die mit ausgeprägten Aromen unterlegt ist. Der Abgang ist langanhaltend.

JAHRGANGS-INFORMATION

Jahrgang: 2008

Rebsorte: 100% Bonarda

Region: Mendoza – Argentinien

Oenologen: Alberto Antonini – Attilio Pagli

Verschluss: Synthetischer Korken

Flaschen-Inhalt: 0,750 lt.

Alkohol: 13.9 %

Gesamt-Säure: 5.85 g/lt.

PH: 3.3

Restzucker: 3.31 g/lt.

