

COLONIA LAS LIEBRES

B O N A R D A

2008

A EMPRESA

A empresa foi fundada por um grupo de profissionais da indústria vitivinícola italiana. Colonia Las Liebres é a marca-irmã de Altos Las Hormigas, dedicada exclusivamente ao desenvolvimento da variedade Bonarda.

OS VINHEDOS

100% Bonarda, provenientes de Santa Rosa (50%), Agrelo (30%) e de nossa parcela de Luján de Cuyo, próxima a Medrano (20%). Rendimento: 10 ton/ha.

A SAFRA

Inverno bastante rigoroso. Primavera fresca e seca, com chuvas persistentes em fevereiro. O período de maturação se estendeu de maneira incomum, proporcionando características de grande maturidade fenólica e taninos extremamente elegantes.

A VINIFICAÇÃO

Vinificado em tanques de aço inoxidável de 300 hectolitros (hl) de capacidade, a uma temperatura controlada (28°C), uma estabilização ao princípio e outra ao fim da fermentação e 3 remoagens diárias a fim de conseguirmos uma extração suave que ressalta a personalidade forte desta variedade. Terminada a fermentação malolática, não passa por carvalho, a fim de preservar o frescor e o frutado característicos desta variedade.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração vermelha intensa com traços negros, aroma de pétalas de rosa, amora e pimenta negra. Boca aveludada, com uma sensação envolvente, cremosa e um final muito vivo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Safra: 2008

Variedade: 100% Bonarda

Região: Mendoza – Argentina

Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli

Rolha: Rolha DIAM

Tamanho da garrafa: 750ml

Álcool: 13,9%

Acidez Total: 5,85 g/l

PH: 3,3

Açúcar residual: 3,31 g/l

