

COLONIA LAS LIEBRES

M A L B E C

COLONIA LAS LIEBRES MALBEC RESERVE 2018

NOTAS DE CATA

Vivacidad, frescor y energía caracterizan a este Malbec 100% orgánico. Muestra pureza de frutas rojas frescas, pétalos de rosas y delicadas especias en el perfil aromático. Es un vino sabroso, de boca suave y taninos firmes, fermentado con levaduras indígenas y criado en vasijas de cemento para preservar su integridad y el intenso sabor de la fruta. Es una apuesta de Colonia Las Liebres por seguir avanzando sobre el camino natural de vinos puros, orgánicos y sin intervenciones, una aventura que apenas comienza.

COSECHA 2018

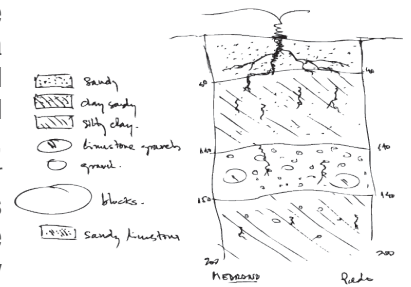
En los meses previos a la cosecha, el clima fue cambiante. A principios del verano atravesamos una ola de calor con temperaturas de hasta 40°C en Mendoza, pero durante la cosecha las condiciones climáticas fueron óptimas, muy favorables, con escasas precipitaciones que permitieron una logística fluida y muy buenos tiempos de cosecha. Fue un año de regreso a los volúmenes «normales» de Mendoza; con uvas sanas, buena concentración y rendimientos equilibrados. Esta vendimia nos dió fruta de excelente calidad, verdaderamente fantástica.

ELABORACIÓN

Las uvas son cosechadas a mano e ingresan a la bodega trasladadas por gravedad a vasijas de concreto, donde se realiza la fermentación con levaduras indígenas, a temperaturas que rondan los 24 a 28°C. Este proceso dura alrededor de 12 días. La crianza se lleva a cabo en estas mismas vasijas, por un tiempo de 6 meses.

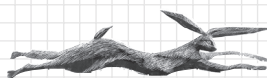
VIÑEDOS

Uvas provenientes de viñedos 100% orgánicos de alta densidad de nuestra finca de Luján de Cuyo. La preparación del suelo con humus de lombrices, el manejo del riego y las coberturas orgánicas desde el principio apuntaron al desarrollo profundo de las raíces, factor clave para alcanzar vinos de calidad y buen frescor natural, sobre todo en climas cálidos. Descartamos suelos de ripio abundante, que aumenta el efecto de calentamiento del microclima alrededor de la planta y puede acelerar el período de maduración.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 14% | Acidez Total: 5 g/l | PH: 3,75 | Azúcar Residual: 1,9 g/l | Cierre de botella: corcho DIAM 5 | Capacidad de botella: 750 ml
Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo
Jefe de Viñedo: Juan José Borgnia



COLONIA LAS LIEBRES MALBEC
part of the **ALTOS LAS HORMIGAS** family
Mendoza - Argentina