

COLONIA LAS LIEBRES

CABERNET FRANC

COLONIA LAS LIEBRES CABERNET FRANC RESERVA 2019

NOTAS DE CATA

Este es un Cabernet Franc que muestra el lado fresco y especiado de la variedad. Proviene de suelos pedregosos, ubicados al pie de la Cordillera de Los Andes. En nariz es floral, con aromas a rosas, pero también con notas de frutos rojos. La brisa fresca de la montaña, sumada a la viticultura orgánica y a las prácticas enológicas de mínima intervención, se traducen en un vino puro, lleno de sabor. En boca tiene un cuerpo medio, con taninos finos y jugosos, y un final suave y largo. Es ideal para acompañar carnes rojas, de caza y platos especiadados.

COSECHA 2019

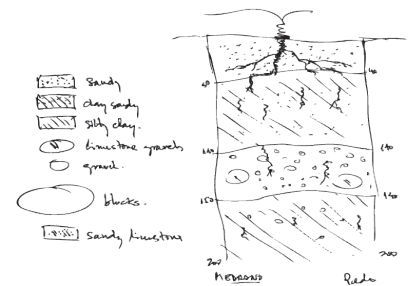
La cosecha 2019 se presentó como un desafío para los viticultores. Se puso a prueba el manejo vitícola no sólo del año, sino de lo acumulado en varias temporadas. Durante el mes de enero hubo dos importantes olas de calor, motivo que nos llevó a determinar con prisa las fechas de cosecha, para evitar la sobre maduración de las uvas. En general, las condiciones climáticas de esta cosecha fueron las típicas de la región, con escasez de lluvias y ausencia de tormentas de granizo significativas. Esto permitió obtener fruta de excelente calidad, con buena concentración y rendimientos equilibrados.

ELABORACIÓN

Vinificado en tanques de acero inoxidable de 300hl, a temperatura controlada. El proceso duró 10 días, desde la recepción de las uvas, incluyendo remontajes diarios. Fue criado en cubas de cemento, 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 Luján de Cuyo, Mendoza. En esta zona, de clima semidesértico y a una altura de 900 msnm, 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: 5,17 g/l | PH: 3,8 | Azúcar Residual: <1.8 g/l | Cierre de Botella: corcho DIAM | Capacidad de Botella: 750 ml
Enólogos: Alberto Antonini, Attilio Pagli, Leonardo Erazo
Jefe de Viñedo: Juan José Borgnia

