

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Colonia Las Liebres Bonarda Clásica 2021
Vinícola	Altos Las Hormigas
Safra	2021
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	100% Bonarda
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em tanques de concreto
Temperatura de Serviço	14° a 16°C
Guarda	até 2027
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	91 pts Wine Advocate 91 pts Guia Descorchados 90 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sucesso de vendas safra após safra, este varietal de Bonarda vem conquistando um número de enófilos cada vez maior, tanto que é um dos vinhos mais solicitados pelos nossos clientes.

Opções de vinhos elaborados com a Bonarda você já sabe que são poucas. Bons exemplares então... mais raros ainda (aqui na VinumDay estamos sempre atentos para conseguir exemplares bacanas da casta)!

Com um currículo que sempre traz bons reviews da crítica especializada internacional, a safra 2021 do Colonia Las Liebres Bonarda Clásica já conta com bons 90 pontos do Master of Wine Tim Atkin e respeitosos 91 pontos tanto pelo guia Descorchados 2023 quanto pela Wine Advocate, que rasgou elogios: “uma das melhores e mais puras expressões da uva a um preço muito acessível... noventa por cento das uvas são de Luján de Cuyo e o restante de Jardín Altamira – Valle de Uco. 2021 foi um ano fresco, e o vinho mostra isso: um vinho para se beber como um Beaujolais, o vinho da Trattoria, da mesa, onde o vinho industrial não aparece”.

A Colonia Las Liebres é um projeto da extraordinária vinícola Altos Las Hormigas, liderado por ninguém menos do que o italiano Alberto Antonini – considerados um dos melhores enólogos do planeta. Os vinhedos, todos cultivados organicamente, estão localizados quase em sua totalidade em Luján de Cuyo, sendo que desde a safra 2020, o vinhedo Jardín Altamira, plantado em 2017 no glorioso Valle de Uco, também contribui com cerca de 10% das uvas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas frescas, principalmente vermelhas, como o morango, a framboesa e a cereja, escoltadas por notas de especiarias doces (canela e noz-moscada), nuances florais que remetem a rosas-vermelhas e um gostoso e delicado toque mineral

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

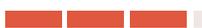


Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

o tom frutado continua ditando o ritmo, com taninos presentes, mas macios bem alinhados a uma acidez suculenta e muito salivante

CARNES

 peixe  crustáceo  ave  suíno
 cordeiro  gado  caça  curada

QUEIJOS

 frescos  moles  médios  duros

DA TERRA

 hortaliças  legumes  cereais  cogumelos

AMIDOS

 massas  risotos  polenta  tubérculos

TEMPEROS

 pimentas  ervas  especiarias  aromáticos

DOCES

 oleoginosas  frutas  sobremesas  chocolate

DESCRIÇÃO

assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda



CULINÁRIA

As uvas Bonarda, colhidas manualmente, são vinificadas com mínima intervenção humana possível, com uma parte sofrendo maceração carbônica, baixa extração e um breve estágio em tanques de concreto.

Na taça, assim como seus antecessores, é agradável, cativante, sedutor e versátil – daquele tipo de vinhos que conquista praticamente qualquer paladar!