

Agosto 2018



Colonia Las Liebres Bonarda - 2015

Produtor: Altos Las Hormigas

Elaborado a partir de vinhedos localizados em Medrano e Carrizal de Abajo, este Bonarda, diversas vezes considerado o melhor da Argentina, revela grande frescor e equilíbrio, com destaque para notas de frutas vermelhas, como morangos, cerejas e framboesas, além de toques florais e especiarias doces.

Terroir

País: Argentina

Região: Mendoza

Uva: Bonarda 100%

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13 %

Amadurecimento: Sem estágio em carvalho.

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso com reflexos púrpura

Olfativo: Frutas vermelhas, como cerejas e framboesas, notas florais, como rosas e violetas, além de toques de especiarias doces, como canela.

Gustativo: Médio corpo, elegante e fresco, com taninos sedosos e final de boca equilibrado e persistente.

Harmonização: Carnes assadas, massas recheadas, sanduíches, brusquetas, cornicione, pizzas e queijos de média maturação.

Serviço

Temperatura de Serviço: 15/17°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Desde o início da vinícola em 1995, Alberto Antonini reconheceu o potencial da Malbec na região de Mendoza. Foi neste ano que ele, junto com Antonio Morescalchi, um jovem empresário, decidiram explorar as principais áreas vinícolas da Argentina criando uma das mais respeitadas vinícolas do país, a Altos Las Hormigas. No mesmo ano compraram mais de 200 hectares de terras no distrito de Carrizal de Abajo em Luján de Cuyo. O nome da vinícola provém do fato de que quando iniciaram o cultivo das vinhas viram que próximo a elas existiam colônias de formigas, que se alimentavam dos brotos das vinhas recém-plantadas. Decidiram não envenenar as formigas, já que elas eram as “verdadeiras” donas da terra, que com o crescimento das vinhas não mais se alimentaram delas. Além disso, para os argentinos “trabalho de formiga” é um trabalho humilde, paciente e prolongado, um provérbio que vem se usando até os dias de hoje.