

Altos Las Hormigas

Expression emblématique de Luján de Cuyo, cette cuvée bio unit l'âme argentine à la précision italienne, offrant une intensité lumineuse et une buvabilité irrésistible.



Colonia Las Liebres Bonarda 2023

Mendoza, Argentine

Région et vignobles

Colonia Las Liebres Bonarda 2023 provient de **Luján de Cuyo**, berceau historique du vin argentin, situé à **800 mètres d'altitude**. Le climat y est **semi-désertique**, avec des journées chaudes et ensoleillées suivies de nuits fraîches, ce qui permet une maturité complète tout en conservant une **acidité vive**.

Les raisins, issus de **vignes en pergola conduites en agriculture biologique**, sont plantés sur des **sols alluviaux** à texture fine, sableuse-limoneuse, avec une faible présence de pierres. Ces **sols profonds à bonne capacité de rétention d'eau** favorisent un enracinement optimal et offrent un écosystème tempéré, permettant à la vigne de résister aux vagues de chaleur estivales. Ce type de sol, qualifié de **« sol frais »**, permet d'élaborer des vins d'une grande **verticalité, fraîcheur et tension minérale**.



Le millésime 2023 a été marqué par des **conditions climatiques extrêmes** : gel printanier, vagues de chaleur prolongées, et épisodes pluvieux localisés. Une **récolte précoce**, essentielle pour préserver le style de la maison, a permis de sauvegarder la fraîcheur et l'équilibre du fruit.

La vinification a lieu en cuves inox de 200 hectolitres à 23 °C, avec une fermentation de 15 jours accompagnée de remontages doux (rack-and-return) pour une extraction délicate. L'élevage s'effectue ensuite pendant 10 mois en cuves béton, sans aucun contact avec le bois, afin de préserver la pureté variétale. Le vin est affiné 3 mois en bouteille avant commercialisation.

Notes de dégustation

- Robe: Rouge profond et vif, aux reflets pourpres intenses.
- Nez: Bouquet expressif mêlant poivre rose, figue, prune, fleurs de tilleul, olives noires et eucalyptus.
- **Bouche :** Attaque fruitée et vive, milieu de bouche texturé, tannins fins, acidité bien intégrée. Structure verticale et finale élégamment épicée.



Alcool :13,50 %

Composition: 100% Bonarda







Colonia Las Liebres Bonarda 2023

Le saviez-vous?

Bien qu'à l'origine confondu avec un cépage italien du même nom, le **Bonarda** argentin est aujourd'hui le **deuxième cépage rouge le plus planté du pays**. Colonia Las Liebres fut l'un des **premiers vins à le valoriser en monocépage**, transformant une variété autrefois considérée comme rustique en un symbole de fraîcheur et de sincérité viticole.

Accords Mets & Vins

- **Pizza Margherita ou Sicilienne** Le fruit éclatant et les notes herbacées du vin rehaussent la richesse umami de la tomate.
- Pâtes al Pomodoro L'acidité du vin souligne la simplicité savoureuse de cette recette classique.
- Burgers de dinde au chimichurri Belle harmonie entre les épices vertes et les arômes fruités du vin.
- **Poivrons farcis aux légumes et riz** L'intensité aromatique du Bonarda équilibre les saveurs terriennes du plat.



Robert Parker (RP): 91 Points (2021)

One of the finest and purest expressions of the grape at a very affordable price point is the 2021 Colonia Las Liebres Bonarda, which was certified organic in 2017. Ninety percent of the grapes are from their estate in Luján de Cuyo and the rest from Jardín Altamira in Valle de Uco. It fermented in stainless steel and matured in raw concrete. It has 13.3% alcohol, a medium-bodied palate and a juicy texture. They are convinced about the organic approach in the vineyard, as they have seen improvements in the wines, but the certification causes a lot of problems and bureaucracy. It's a fine expression of the variety with a fruit-driven personality, a little peppery, a juicy texture and faint rusticity. 2021 was a cool year, and the wine shows it. They think of this as their Beaujolais, the wine for the trattoria (they are mostly Italian!), for the table, where industrial wine should not dominate; therefore, they offer this at a very competitive price. It's an immediate red. 53,000 bottles produced. It was bottled in May 2022.



