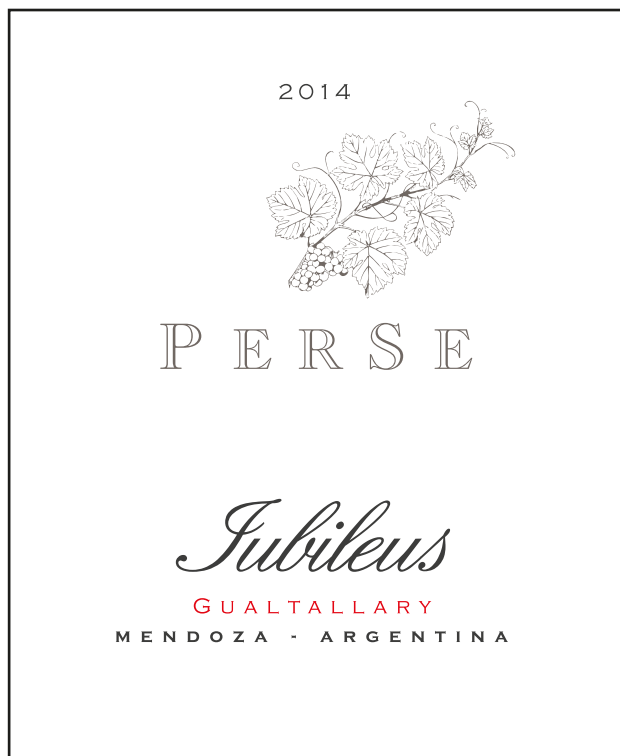




PER SE IUBILEUS 2014

GUALTALLARY



Malbec con algunos racimos de Cabernet Franc

Segunda cosecha fría de un ciclo que no aparentaba ser tan largo. Cosecha fría y húmeda, más corta que la 2013 ya que empezó algo más tarde y terminó antes.

Y fue otra cosecha para recordar bien, tanto por los vinos que originó como por las condiciones que la precedieron, como la helada del 9 de Setiembre de 2013 que generó una brotación bastante desperejada, Diciembre y Enero fueron meses calurosos, seguidos por Febrero, Marzo y Abril fríos y lluviosos, que se encargaron de destacar los sitios más cualitativos.

En lugares fríos pero de suelos restrictivos, pedregosos o no tan profundos, la madurez se anticipó dando una favorable condición de precocidad, especialmente en años en donde las lluvias molestan más de lo normal.

Nuestro Malbec con algunos pocos racimos de Cabernet Franc (3%) provino de una parcela con abundante piedra blanca (piedra pintada).

La cosecha fue manual, a fines de Marzo y el vino se fermentó en barriles de roble francés antiguos, el Malbec con rolling diarios y el Cabernet Franc con pisoneo.

Fermentación espontánea y crianza en los mismos barriles durante 16 meses. Se embotelló sin filtrar.

Producción total en la cosecha 2014:
996 botellas.