



PER SE LA CRAIE 2014

GUALTALLARY



Malbec & Cabernet Franc cofermentados

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 despareja, 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 los 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.

Las uvas para La Craie llegaron del sector más calcáreo dentro de la parcela, suelo con mucha piedra e incrustaciones de carbonato de calcio. La cosecha se efectuó los últimos días de Marzo.

Ambas variedades fueron cosechadas al mismo tiempo, despalilladas sobre barriles antiguos de roble francés y cofermentaron juntas a razón de un 80% de Malbec y un 20% de Cabernet Franc.

La fermentación ocurrió en forma espontánea. Se realizó un pisón diario y se terminó hundiendo el sombrero a mano, haciendo una extracción muy suave durante 35 días.

El vino fue criado durante 16 meses en las mismas barricas en donde se fermentó y se embotelló sin filtrar.

Producción total en la cosecha 2014:
552 botellas de 750 cc.