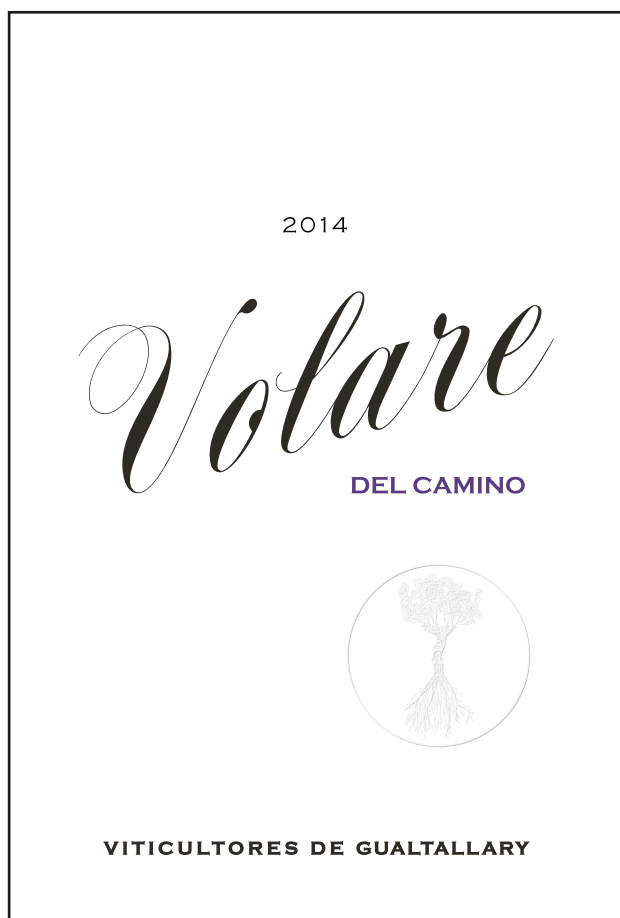


VOLARE DEL CAMINO 2014 GUALTALLARY



Malbec 100% de puro limestone

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.

Dado lo particular de esta vendimia, decidimos explorar nuevos sitios que nos permitieran cosechar anticipadamente, pero con el nivel de madurez que nos gusta en nuestros vinos.

Del Camino es nuestro primer Malbec 100% que viene de un suelo muy rico en carbonato de calcio, pero sin piedras ni caliche, más bien tosca dura, limestone superficial y algo de granito descompuesto. Vino de taninos súper finos, de textura única.

Cosechamos más bien temprano, entre primer y segunda semana de Marzo, en bins de 300 kilos de capacidad. Vinificamos en bins y la extracción se limitó solo a pisonos diarios. Se dejó el vino con sus hollejos casi 30 días. Con David nos gusta llamarlo el vino esencial.

Fresco como un mist de cal y flores, como una esencia que perfuma la boca contaminando todo a su paso con el carácter típico de Gualtallary.

*Producción total en la cosecha 2014:
900 botellas.*