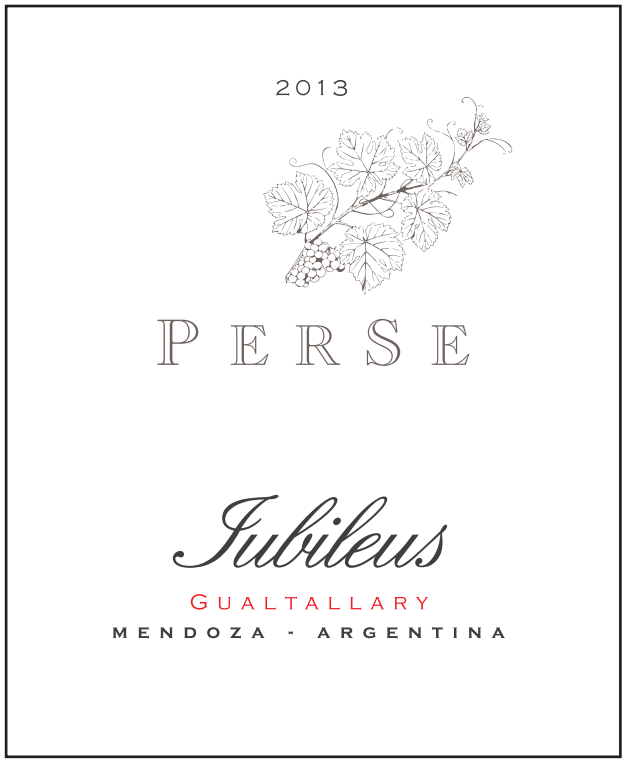
PER SE IUBILEUS 2013

GUALTALLARY



Malbec con algunos racimos de Cabernet Franc

El 2013 fue la primera de dos frías cosechas (2013 y 2014), de hecho, la temperatura media del mes más cálido (Enero) fue un grado por debajo del promedio histórico. Las noches fueron muy frescas en todo el verano, pero también en otoño durante cosecha-. Las uvas conservaron una magnifica acidez natural, expresivos aromas y taninos muy suaves.

Dichas condiciones climáticas nos llevó a elegir las parcelas con más piedra calcárea, con rendimientos por planta más bajos (muy bajos!) en contraste a lo ocurrido en la vendimia 2012 que fue más cálida y por ello preferimos entonces los sectores con un poco más de arcilla.

Los lotes elegidos se cosecharon en forma manual a fines de Marzo y se transportaron al lugar de despalillado en bins. Se realizó un despalillado directo sobre barriles franceses antiguos, fermentando el Malbec en barricas cerradas con rollings diarios y el Cabernet Franc en barricas abiertas con pison diario del sombrero, de manera de lograr una extracción muy suave y natural.

La fermentación se hizo en forma espontánea, sin inoculación de levaduras y el tiempo de maceración total fue de 30 días. El vino se crió en las mismas barricas durante 16 meses y se embotelló sin filtrar.

Producción total en la cosecha 2013:

800 bottles. 30 magnums.