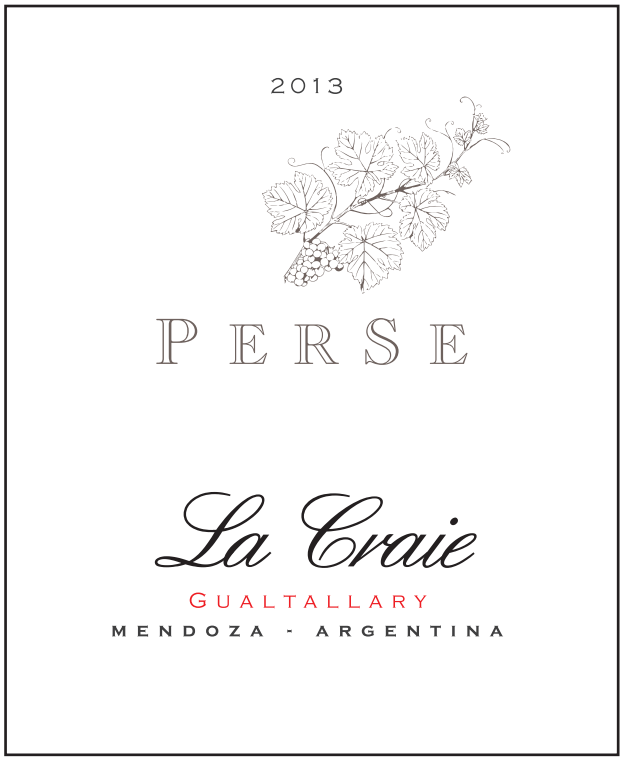
PER SE LA CRAIE 2013

GUALTALLARY

Malbec & Cabernet Franc cofermentados

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.

Las uvas para La Craie provienen de lotes del mismo viñedo que las de Iubileus, de diferentes parcelas, ambos en Gualtallary a 1300 msnm. La cosecha fue temprano, a fines de Marzo y se hizo a mano, recibiendo la uva en bins. Ambas variedades fueron despalilladas sobre barriles antiguos de roble francés y cofermentaron juntas a razón de un 60% de Malbec y un 40% de Cabernet Franc. No se inocularon levaduras y la fermentación ocurrió en forma espontánea. Se realizaron dos pisones diarios para sumergir el sombrero y realizar una extracción muy suave. El tiempo total de maceración fue de 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 2013:
925 bottles. 30 magnums.