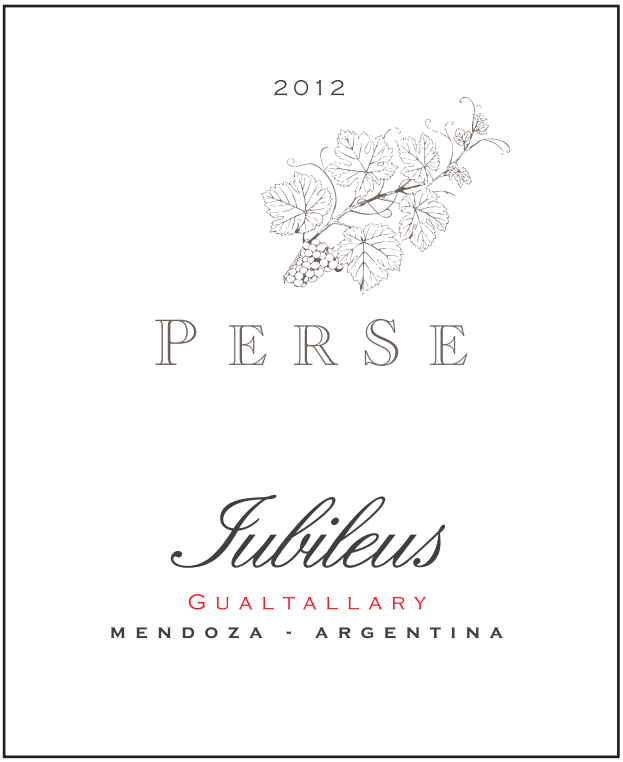
PER SE IUBILEUS 2012

GUALTALLARY



Malbec con algunos racimos de Cabernet Franc

La vendimia 2012 fue particularmente cálida, de la cual se obtuvieron vinos con muy buena intensidad de aromas y taninos de excelente capacidad de guarda.
Uva proveniente de un viñedo de Gualtallary, a 1300 metros sobre el nivel del mar, de selección intraparcelaria de baja producción por planta.
Se cosechó manualmente y en pequeños recipientes a fines de marzo, y se trasladó en bins a bodega.
La uva fue despalillada directamente sobre barriles usados de roble francés, fermentándose el Malbec a barril cerrado, haciendo rollings diarios, y el Cabernet Franc a barril abierto, con pisones diarios.
La fermentación se inició naturalmente y se completó con las mismas levaduras salvajes provenientes de la uva, sin siembra de levaduras seleccionadas.
Tuvo 30 días de maceración total en los barriles.
Se crió en los mismos barriles usados durante 16 meses y se embotelló sin clarificarse ni filtrarse.

Total de la producción vendimia 2012:

693 Botellas de 750 cc, 20 Magnums, 10 Botellas de 3 lts.