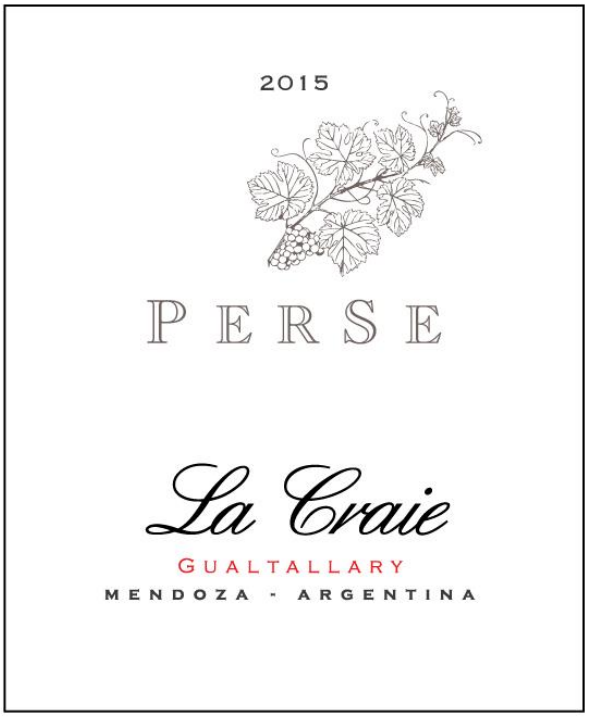
PER SE LA CRAIE 2015

GUALTALLARY



Malbec co-fermentado con Cabernet Franc

Añada fría y húmeda. Flores silvestres, tierra húmeda, especias y polvo de tiza. Austeridad.

El viñedo de La Craie se ubica en el sector con más carbonato de calcio presente en el suelo. Son viñas de 11 años de edad y de baja producción por planta. Las uvas se cosecharon a fines de marzo manualmente y se transportaron en bins para ser vinificadas en conjunto.

Malbec y Cabernet Franc fueron despalillados sobre barriles de roble francés usados, donde co-fermentaron a razón de un 75% de Malbec y un 25% de Cabernet Franc aprox. La fermentación fue espontánea con levaduras indígenas y la vinificación de realizo con un pisoneo diario muy suave. Los hollejos estuvieron en contacto con el vino durante 35 días.
Crianza: 16 meses en barriles de roble francés usadas. El vino se embotelló sin filtrar.

Total de producción añada 2015:

550 Botellas de 750 cc,.