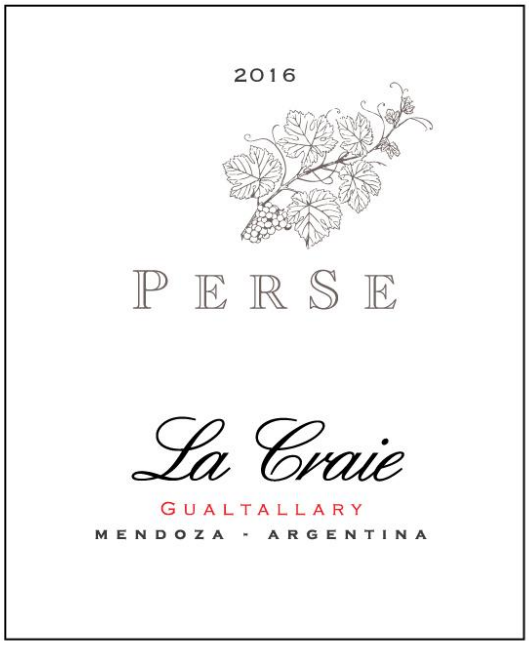
PER SE LA CRAIE 2016

GUALTALLARY



Malbec cofermentado con Cabernet Franc

La Craie representa el carácter calcáreo del sitio. Siempre es restringido, algo cerrado al comienzo, sobrio, austero en aromas, pero migra rápidamente a las flores silvestres, lo terroso, el polvo de tiza o roca blanca seca, el aguaribay y un sutil especiado. Tiene una gran tensión y su acidez es siempre más filosa que la de Iubileus, bien vertical o tenso en su largo en boca. Para nosotros lo más interesante de este vino es su profundidad, principal característica que lo distingue.

La cosecha 2016 fue fría y húmeda. Malbec y Cabernet Franc fueron despalillados sobre barriles de roble francés usados, donde co-fermentaron a razón de un 70% de Malbec y un 30% de Cabernet Franc, aproximadamente.

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 30 días.
Crianza: 16 meses en barriles de roble francés usadas. El vino se embotelló sin filtrar.

Total producción añada 2016:

450 botellas de 750 cc,.