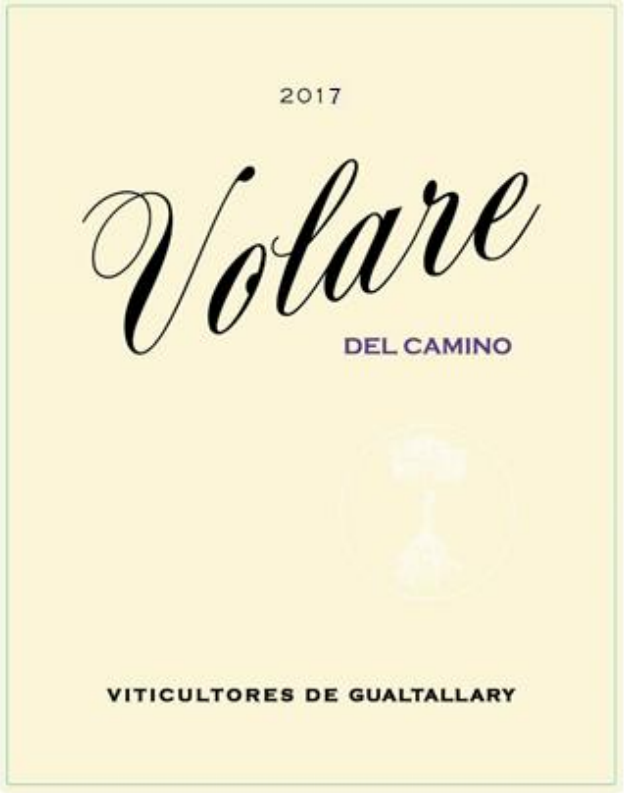
VOLARE DEL CAMINO 2017
GUALTALLARY



Malbec 100%

Nos gusta llamarlo nuestro vino esencial, es como un mist de tiza, tierra, flores y frutos.

De textura súper elegante, apoyado en un punto extra de madurez comparado con PerSe.

Proviene de un pequeño lunar de nuestro viñedo basal del Monasterio, lo que también llamamos ¨Gualtallary clásico¨

Arenas calcáreas con carbonatos superficiales, granitos descompuestos que, sin ser rocas pintadas de blanco, nos dan un vino que mantiene su profundidad e intensidad natural, buena fluidez y tensión.

Es un Malbec con taninos muy finos, boca amplia, ligeramente más ancha que en PerSe.

Fue cosechado a mano a principios de abril y despalillado sobre bins de 300 kg., donde tuvo lugar la fermentación.

Fermentado con levaduras autóctonas. La extracción se limitó solo a suaves pisones diarios, durante 30 días.

Crianza: 16 meses en barricas de roble francés usadas.

El vino fue embotellado sin afinar y sin filtrar.

Producción total vendimia 2017:

1460 botellas de 750 cc.