PER SE LA CRAIE 2018

GUALTALLARY

Malbec cofermentado con Cabernet Franc

Buscamos siempre vinos con marcado acento de lugar, vinos hechos en la viña con pureza e identidad. La Craie siempre ha representado el carácter calcáreo del sitio, lo que llamamos Gualtallary per sé, más que dos variedades ensambladas. Normalmente es apretado al comienzo, sobrio y austero en aromas, pero luego de unos minutos se abre y migra rápidamente a las flores silvestres, lo terroso, el polvo de tiza o roca blanca seca, el aguaribay y un sutil especiado.

Su acidez es siempre más filosa que la de Iubileus, es menos generoso y muy puro, algo salino en boca, con notas de grafito y hierbas, vertical en su longitud. Lo más interesante de este vino es su textura de grano fino y su profundidad.

La cosecha 2018 fue calurosa y seca. 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 2018:

1608 botellas de 750 cc,.