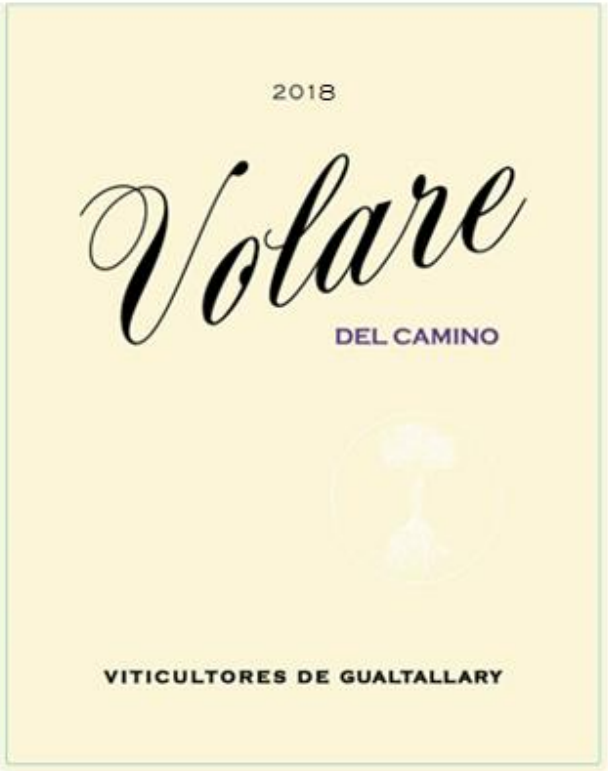
VOLARE DEL CAMINO 2018
GUALTALLARY



Malbec 100% de puro limestone

Añada calurosa y seca. Nos gusta llamarlo el vino esencial porque es fresco como un mist de cal, frutas y flores. Muy diferente a los otros vinos porque siendo mono-varietal y poseer la frescura típica del sitio, tiene un punto más de madurez.

Es un Malbec de taninos súper finos y de boca ligeramente más amplia que los PerSe. Viene de una pequeña parcela de suelo con calcáreo superficial y granito descompuesto, que sin ser ni roca blanca ni piedra pintada nos da un vino que mantiene profundidad e intensidad, pero con buena fluidez y tensión.

Como el resto de nuestras uvas, se cosechó a mano y en bins llegó a la Bodega, donde se despalilló sobre bins de 300 kilos. Fermentó con levaduras indígenas y la extracción se limitó únicamente a *pillages* diarios muy suaves, durante 30 dias.

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

Total de producción añada 2018:

1176 Botellas de 750 cc,.