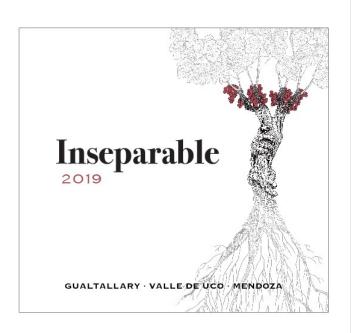


INSEPARABLE 2019

GUALTALLARY



100% Malbec

Recostados en la base de los cerros, en el viñedo original del Monasterio, existen dos pequeños cuarteles con un total de 2 hectáreas. Inseparable proviene del corazón de los mismos.

Es un espaldero tradicional que asienta en un terreno de arenas y gravas calcáreas y por ello posee un nivel de producción bajo que nos permite obtener una cantidad acotada de botellas anualmente. Lo cosechamos a fines de marzo a mano y lo vinificamos interviniendo lo mínimo posible. El 2019 fue un año frio y seco, lo que permitió que los niveles de acidez se mantuvieran más altos que en años cálidos y la madurez azucarina no sea elevada. Tras despalillar, fermentamos las uvas en pequeñas piletas de cemento de 30 Hl. a bajas temperaturas y con suaves pisones diarios.

Sometemos los hollejos a maceraciones extendidas que llegan a los 35 días y trabajamos en parte con sombrero sumergido. Descubamos y realizamos crianza en las mismas piletas de cemento durante 12 meses, tras lo cual embotellamos sin afinar ni filtrar. Los vinos de esta añada resultaron muy finos y precisos, con gran potencial de guarda. Estamos muy contentos y por ser nuestra segunda cosecha de Inseparable, vemos una mejora que nos llena de optimismo por el potencial que se vislumbra en el viñedo.

Total, de producción vendimia 2019: 7700 Botellas de 750cc