PER SE IUBILEUS 2019

GUALTALLARY

Malbec 100%

Iubileus proviene de la parcela central y norte del cerro monacal. Su suelo presenta los clásicos depósitos de material calcáreo del lugar y si lo comparamos con el resto de las parcelas, el top soil es algo más profundo que el de La Craie y Uní.

Tiene una nariz muy expresiva con aromas florales y frutales, también algo terrosos o más bien de tiza. A primera vista es siempre más extrovertido que La Craie, cambiante entre la fruta roja y negra, las flores y las especias. con un poder de fruta que trasciende a la boca.

En boca es de taninos un poco más finos que austeros, de buena tensión y de final fresco y profundo.

La añada 2019 fue fría y seca, la mejor para nosotros en las últimas 3 décadas. Tenemos vinos muy precisos y de gran potencial de guarda.

Este Malbec es fermentado a bajas temperaturas en barriles de roble francés neutro y usado, pisoneado suavemente solo una vez por día. El vino quedó en contacto con sus pieles durante 40 días.

Luego de macerar se descuba para realizar su crianza en los mismos barriles durante 16 meses. Lo embotellamos sin afinar ni filtrar el 16 de Noviembre de 2020.

Total de la producción vendimia 2019:

1380 Botellas de 750 cc.