

UNI DEL BONNESANT 2016

GUALTALLARY

2016

BONNESANT

VIÑA ÚNICA DEL MONASTERIO DEL CRISTO ORANTE

GUALTALLARY - VALLE DE UCO

Malbec 100%

2016 fue la primera añada de Uní del Bonnesant, vendimia fría y húmeda para el primer vino proveniente de un viñedo a casi 1500 metros de altura que plantamos en el año 2013 en vaso mendocino, a una distancia de 1,8 x 1,2 metros entre plantas.

Son solo 312 cepas, con lo cual la superficie del Uni es de 0,06 hectáreas.

Teníamos en mente este vino antes de hacerlo. Seguimos buscando pureza de expresión al igual que el resto de los PerSe y Volare, pero sabíamos que este sitio nos iba a llevar a aromas y sabores más originarios como el de las frutas y verduras que comíamos antaño.

Creemos que salió algo muy interesante, un nuevo Gualtallary, un nuevo vino que más que describirlo en pocas líneas hay que beberlo y pensar...

El vino es 100% despalillado y fermentado en un barril abierto. Solo se realiza un pisoneo suave por dia. La maceracion total fue de 28 dias para luego criarse en un único (el mismo donde fermentó) barril francés usado durante 16 meses.

Fue embotellado en Noviembre de 2017 sin afinar ni filtrar.

Un vino con mucha expresión y estructura mineral, de tiza, etéreo y austero, un Malbec que se desconoce como tal, un vino que habla más del lugar que de la variedad.

Total producción de la añada 2016:

240 botellas de 750cc.

