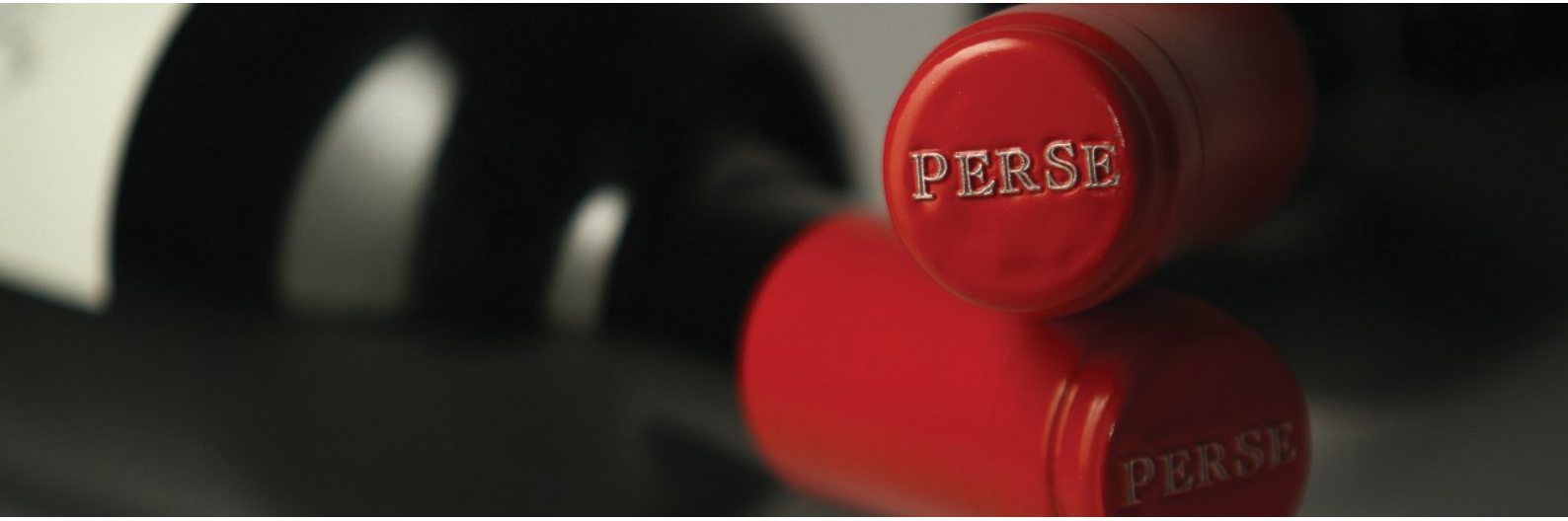

UNI DEL BONNESANT 2018

GUALTALLARY

Malbec 100%

Uní del Bonnesant, proviene de la parcela sur-este del cerro monacal, que plantamos en el año 2013.

No hay que describirlo mucho, sino más bien beberlo para entender que su energía, su frescura y su mineralidad, a pesar de lo caluroso del año, lo hacen un vino muy especial.

La añada 2018 fue cálida y seca y la calidad de las uvas fue sobresaliente.

Se realizó una vinificación muy simple. Pisoneos muy suaves sumergiendo manualmente el sombrero para hacer una extracción muy delicada, sin presionar para extraer, con la idea de no romper las pieles y poder extender más la maceración.

La fermentación sucedió espontáneamente con levaduras indígenas a temperaturas bajas, entre 17 y 21 grados y duró 16 días en total.

El vino estuvo con sus hollejos durante 45 días, tras lo cual descubamos el vino de gota a un único barril. Fue embotellado el 9 Diciembre de 2019 sin afinar ni filtrar.

Total, producción de la añada 2018:

291 botellas de 750 cc.