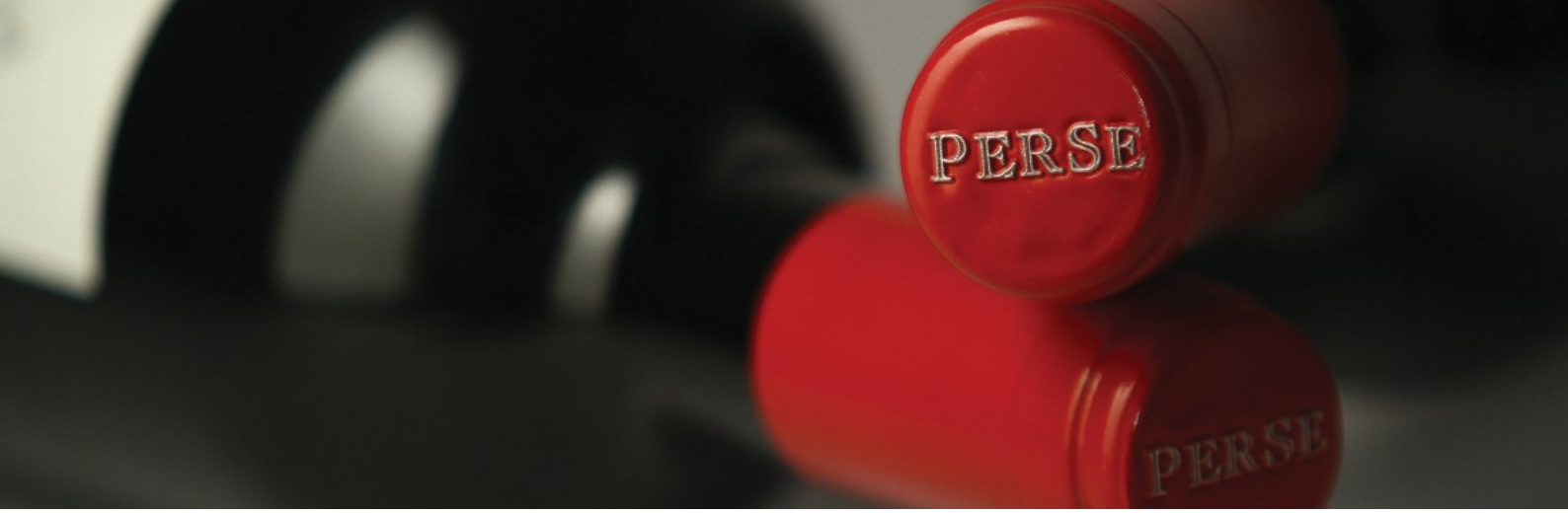

VOLARE DEL CAMINO 2019

GUALTALLARY

Malbec 100% de puro limestone

Añada fría y seca. La mejor para nosotros en las últimas 3 decadas. Nos gusta llamarlo el vino esencial porque es fresco, como un mist de cal, frutas y flores.

Una pequeña parcela del viñedo basal dió origen a este vino: son las primeras 16 hileras del sector Oeste del mismo, bajo el bosque de pinos, donde el suelo se hace más corto y con mayor contenido de gravas calcáreas. La planta alli es menos vigorosa, y su fruta se diferencia de la de las demás hileras, incluso cosechándose más temprano.

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. Macero con sus pieles durante 30 dias.

Su crianza fue de 16 meses en barriles de roble francés neutro usados.
El vino se embotelló sin afinar ni filtrar el 16 de Noviembre de 2020.

Es un Malbec de taninos súper finos y de boca tan vertical como intensa, al igual que los PerSe.

Total, producción de añada 2019:

1428 Botellas de 750 cc.