INSEPARABLE 2022

VIÑA UNICA DEL MONASTERIO

GUALTALLARY

100% Malbec

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 asentado en un terreno arenoso, calcáreo y con un nivel de producción bajo. Es cosechado a fines de marzo a mano y vinificado tradicionalmente.

La vendimia 2022 estuvo cargada de sorpresas: heladas tardías, lluvias frecuentes en el mes de febrero y una extraordinaria helada temprana - que sorprendió a todos - ocurrida en la madrugada del 30 de Marzo- , dieron marco a una cosecha cuya calidad sobresalió a pesar de la inconstancia climática.

Como siempre decimos, años fríos dan vinos de aromas limpios y delicados, de gran pureza. Esto lo observamos desde el inicio en los vinos de la cosecha 2022.

Los vinos se muestran intensos, frescos y finos, por ello nos recuerdan a los de la vendimia 2019.

Tras despalillar, fermentamos las uvas en pequeñas piletas de cemento (de 3000 litros) a bajas temperaturas y con pisones suaves diarios. Sometimos los hollejos a maceraciones extendidas con sombreros sumergidos, durante 30 días.

La crianza fue en las mismas piletas de cemento por 12 meses, tras lo cual embotellamos sin afinar ni filtrar.

Total, de la producción vendimia 2022:
15.660 botellas de 750 cc.