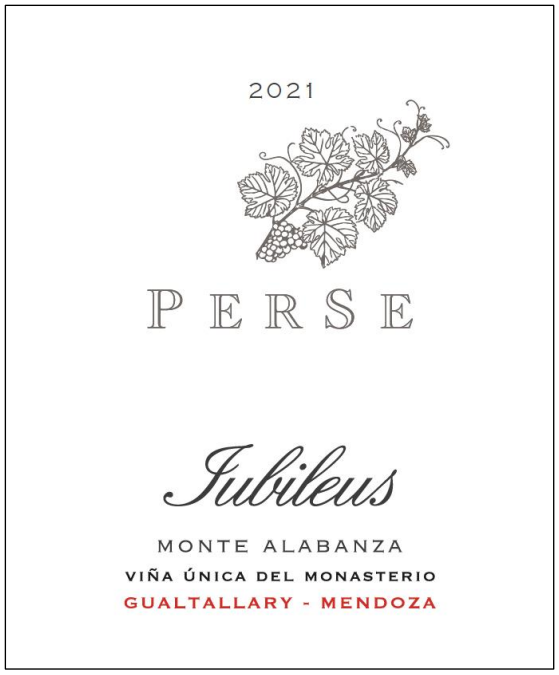
# PER SE IUBILEUS 2021

## MONTE ALABANZA
## MONASTERIO – GUALTALLARY




***Malbec 100%***

Iubileus es un Malbec proveniente de la espina dorsal y la ladera Norte del Monte Alabanza. Su suelo esta conformado principalmente por depósitos de material calcáreo del lugar. Al ser la parcela central del cerro, su topsoil se diferencia de las demás por ser levemente más profundo.

El 2021 fue un año frío y húmedo, por consecuente los vinos se presentan frescos y delicados, muy similares a los de la añada 2016 y algo a la 2019. La primavera de 2020 fue seca y estable, con pocas heladas y sin daños visibles en los viñedos. El mes de noviembre también tuvo un clima muy benévolo que permitió una excelente floración y cuaje. Las condiciones se mantuvieron hasta finales de enero, cuando comenzaron las precipitaciones hasta la cosecha; lo que generó cerca de 10 días de retraso en el inicio respecto a vendimias anteriores. La madurez, lejos de ser violenta, estuvo muy bien, acompañada de días frescos y agradables que sincronizaron muy bien el equilibrio azúcar-acidez.

Esta parcela, al igual que las demás del Monte Alabanza, fue fermentada a muy bajas temperaturas en tinas de 500 litros, pisoneado suavemente el sombrero una solo vez por día.
El vino reposó en contacto con sus pieles durante 35 días. Luego de macerar se descubó para realizar su crianza en barriles usados durante 16 meses. Se embotelló sin afinar ni filtrar.

Tiene una nariz muy expresiva con nítidos aromas florales y herbales finos, también hay suelo. Como siempre, más extrovertido que La Craie inicialmente y su **sencillez** demuestra el poderío de un vino que trasciende de la nariz a la boca con contundencia.
En boca es siempre más generoso que La Craie y de taninos más sedosos que austeros, de buena tensión y de final muy fresco y profundo.

*Producción total de la añada 2021:*

***1188*** *Botellas de 750 cc.*