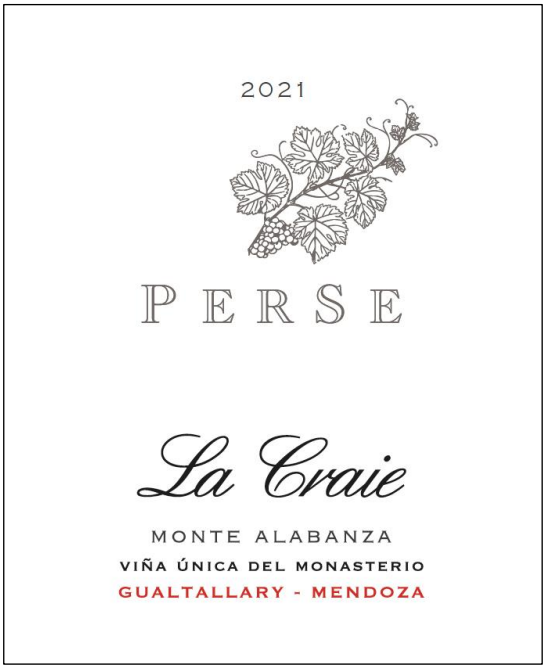
PER SE LA CRAIE 2021

MONTE ALABANZA
MONASTERIO - GUALTALLARY



Malbec co-fermentado con Cabernet Franc

La Craie proviene de la Ladera Sur del Monte Alabanza. Su parcela es larga y recorre de Oeste a Este casi todo el viñedo. Aquí el suelo se vuelve más corto y la roca calcárea florece en superficie.

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

El Malbec y Cabernet Franc fueron despalillados sobre tinas de 500 litros donde co-fermentaron. La fermentación fue espontánea con levaduras indígenas y la vinificación se realizó con un muy suave pisoneo diario. Los hollejos estuvieron en contacto con el vino durante 40 días. La crianza fue de 16 meses en barriles de roble francés neutro usados.
Esta vendimia nos muestra una faceta muy singular de La Craie: un vino sumamente austero en nariz, más tímido de lo que es usualmente: un profundo vino de suelo que necesita tiempo para exponer su personalidad. La añada en particular nos hace pensar el carácter introspectivo de un vino que tendrá mucho para mostrar en años. La boca es muy llamativa, de vino de raíz, de marcada tensión, austera y muy profunda. Su fineza radica en esa textura tan fina que posee.

Producción total de la añada 2021:
***1353** botellas de 750cc..*