VOLARE DEL CAMINO 2021

VIÑA UNICA DEL MONASTERIO GUALTALLARY

100% Malbec

Este vino proviene de una pequeña parcela plantada por los monjes en la base del monasterio en el año 2010: son 16 hileras situadas en el sector oeste, bajo la sombra de un bosque de pinos donde el suelo se vuelve más superficial y con mayor contenido de calcáreo. Las plantas allí disminuyen en vigor y los racimos suelen ser mas pequeños; por lo que suele cosecharse antes que Inseparable.

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.

Las uvas fueron cosechadas a mano y llegaron en bins a la Bodega, donde fueron despalilladas.
Fermentó con levaduras indígenas y la extracción se limitó únicamente a muy suaves *pillages* diarios, durante 30 días. Este tipo de trabajo y tiempo de maceración da taninos de superlativa textura y fineza, lo que caracteriza a este vino y lo coloca cerca de Iubileus.
Crianza: Poco más de 14 meses en barriles de roble francés usado. El vino se embotelló sin filtrar.
Nos gusta decir que **Volare** es el puente entre el viñedo clásico y el Monte Alabanza.
En su añada 2021 es muy fresco, en nariz brotan las flores, finas hierbas y lo terroso. Es un Malbec de taninos súper finos y de boca tan vertical como intensa, al igual que los PerSe.

Producción total de la añada 2021:

1440 *botellas de 750 cc.*