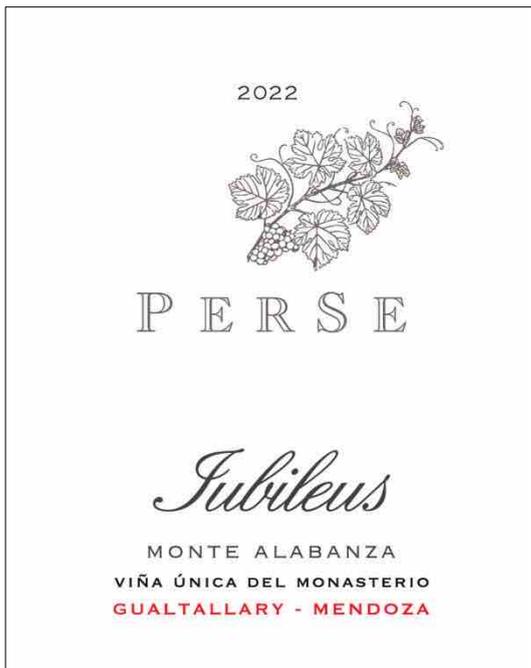


PER SE IUBILEUS 2022

MONTE ALABANZA
MONASTERIO – GUALTALLARY



Malbec 100%

La parcela de jubileus ocupa el plateau y parte de la ladera Norte del viñedo sobre el cerro del Monasterio. Su suelo presenta los clásicos depósitos de material calcáreo del lugar y si lo comparamos con el resto de las parcelas, el top soil es algo más profundo que el de La Craie y Uní.

Se plantó al igual que gran parte del viñedo en el año 2013 y por estar pegada al camino central, es un verdadero corredor de aire, mayormente las bajadas frescas del sur oeste.

Respecto a la cosecha, una inesperada helada ocurrida la madrugada del 30 de Marzo puso fin a la cosecha de muchos viñateros.

Si bien aún quedaba muy buena parte de la producción en las viñas, algunos productores tuvieron que acelerar el ritmo y terminaron la vendimia antes de lo esperado. Este fue un fenómeno pocas veces visto y si bien no fue generalizado, importantes zonas tuvieron temperaturas de entre -1°C y hasta - 5 °C, lo que sin duda influyó significativamente en aquellos casos en donde la vendimia no había finalizado.

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 30 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 algo tímida, con buen carácter de tiza este año, entremezclado con flores, hierbas y leves notas de fruta roja.

En boca es algo más compacto, de muy buena densidad, o bien, menos lineal que La Craie y de taninos de grano muy fino, con muy buena tensión y de final profundo.

Producción total de la añada 2022:

1764 Botellas de 750 cc.