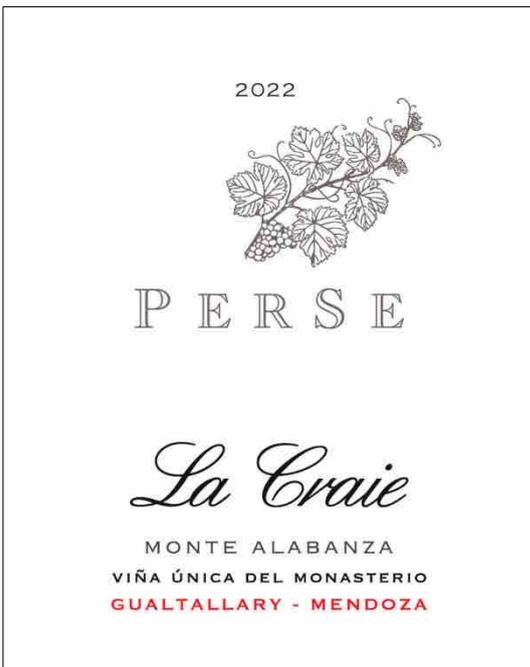


PER SE LA CRAIE 2022

MONTE ALABANZA
MONASTERIO – GUALTALLARY



Malbec co-fermentado con Cabernet Franc

La parcela de La Craie es larga y recorre de Oeste a Este el total de la Ladera Sur del Monte Alabanza, con 100% de exposición sur.

Aquí el suelo se vuelve más corto y la roca calcárea florece en superficie.

Se plantó al igual que gran parte del viñedo en el año 2013 y por su ubicación manifiesta un microclima más frío que el resto de las parcelas. Es el suelo con mayor cantidad de depósitos de material calcáreo si lo comparamos con el resto de las parcelas, con mucha roca blanca superficial que se aprecia notablemente caminando por el lugar.

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.

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 35 días.

La crianza fue de 16 meses en barriles de roble francés neutro usados.

La vendimia 2022 es menos tímida que añadas anteriores, inicialmente muestra una expresión elocuentemente fina de vino mineral, que mezcla el carácter de suelo y las hierbas finas del lugar. No obstante, esa potencia, es un vino que pensamos crecerá en la botella.

Su presencia en boca es fluida, grácil y su final es intenso

Producción total de la añada 2022:

1764 Botellas de 750 cc.