



## VOLARE DEL CAMINO 2022

VIÑA ÚNICA DEL MONASTERIO  
GUALTALLARY



### 100% Malbec

Año especial para los suelos de arenas calcáreas de este viñedo, donde la menor profundidad de suelo, junto a una muy baja producción, nos dieron un vino de notable fineza. Son 16 las 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, lo que en conjunto con el suelo corto, confieren un menor vigor a las plantas y los racimos son más pequeños

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.

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 lubileus.

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. Sus taninos son muy finos, casi pulidos y su paso en boca es fina e intensa al mismo tiempo

La añada 2022 es como su antecesora 2021, fresca, en nariz se presentan hierbas, flores y suelo, su boca es compacta, de buen medio y largo final.

*Producción total de la añada 2022:*

**1992** botellas de 750 cc.