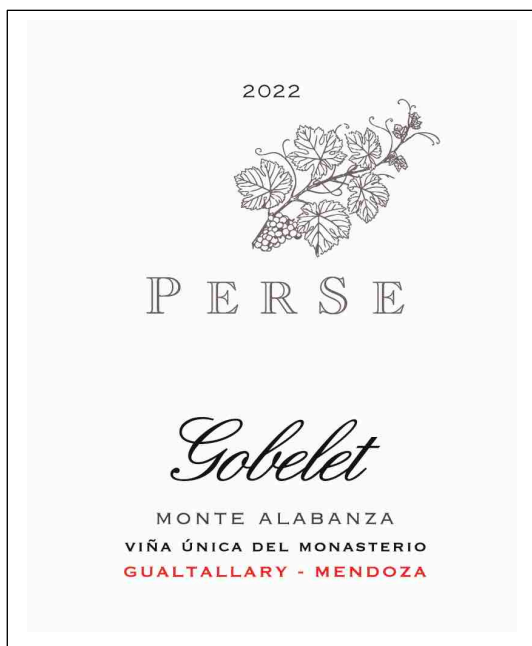




## PER SE GOBELET 2022

MONTE ALABANZA  
MONASTERIO - GUALTALLARY



### ***Cabernet Franc 100%***

Gobelet es un cabernet franc que nace de la parcela Norte del Monte Alabanza. Al igual que La Craie recorre el viñedo de Oeste a Este.

La vendimia 2022 finalizó tras una inesperada helada ocurrida la madrugada del 30 de marzo. 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

Despalillado y fermentado con levaduras indígenas en barriles roble francés usados. 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.

Tímido e introvertido al comienzo, necesita un tiempo en copa para abrirse y comenzar a mostrar el carácter de una añada que debiendo ser frutal, no se manifiesta en este vino como tal. Decimos siempre que los Cabernet Franc del Monasterio son un puente entre lo que tenemos en mente de Loire y Bordeaux (Pomerol), sin el toque pirazinico del primero ni la robustez madura del segundo.

Tiene carácter más bien de hierbas finas y frescas, con notas de pimienta negra entremezcladas con un decidido carácter mineral calcáreo, de tiza.

En boca es jugoso, largo y profundo como sus hermanos del Monte Alabanza, con taninos de grano fino y notable final.

*Producción total de la añada 2022:*

**281 botellas de 750cc.**