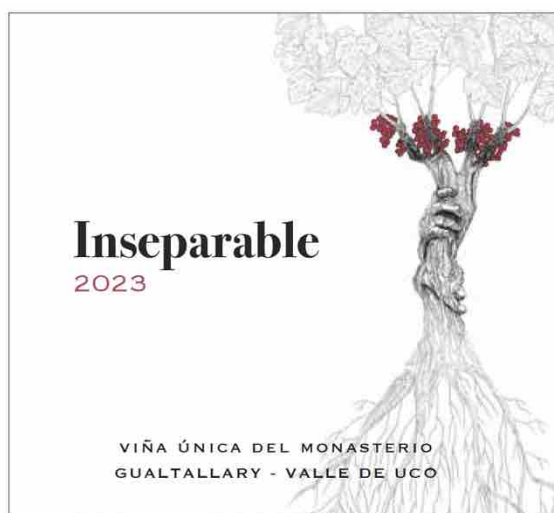




INSEPARABLE 2023

VIÑA UNICA DEL MONASTERIO
GUALTALLARY



100% Malbec

En el viñedo original del Monasterio, existen dos pequeños cuarteles con un total de 2 hectáreas. Inseparable proviene del corazón de los mismos. Es un espaldero tradicional asentado en un terreno arenoso, calcáreo y con un nivel de producción bajo. Fue cosechado el 30 de marzo y vinificado tradicionalmente.

La vendimia 2023 ha sido muy particular debido a sus irregularidades: el 2022 comenzó con heladas tempranas a finales de marzo, como así también tardías entre octubre (9 y 30) y noviembre (1), lo que se tradujo en producciones mas bien bajas. La temporada fue seca registrando una primavera y verano con muy pocas lluvias (200mm) y largas olas de calor que llegaron hasta marzo. Esto hizo que la vendimia se anticipara una semana y la diferencia entre cosecha de parcelas sea mas breve de lo habitual ya que se aceleró el ciclo de madurez.

Inseparable es nuestra puerta de entrada a las parcelas del Monasterio. Su vinificación es muy simple: tras despalillar, fermentamos las uvas en pequeñas piletas de cemento de 3000 litros a bajas temperaturas y con pisones suaves diarios. Luego sometemos los hollejos a maceraciones extendidas con sombrero sumergido, durante 30 días.

La crianza fue en las mismas piletas de cemento por 12 meses, tras lo cual embotellamos sin afinar ni filtrar.

Producción total de la añada 2023:

8970 botellas de 750 cc.
