



UNI DEL BONNESANT 2022

MONTE ALABANZA
MONASTERIO -GUALTALLARY



Malbec 100%

Si imagináramos al Monte Alabanza como un dedo índice señalando hacia el este, Uní sería su uña, la punta de ese dedo...

Esta pequeña parcela, plantada con 312 plantas de Malbec a una densidad de 1,2 m x 1,8 m, junto a La Craie, es una de las que posee el suelo más superficial. A su vez, es donde se percibe una mayor presencia de roca calcárea, lo que nos lleva a suponer que el contenido de carbonato de calcio en el suelo es considerablemente alto.

Las cepas descansan sobre la misma roca blanca, otorgando al vino una ligereza única, cualidad que lo hace especial. Generalmente, la cosecha se realiza durante la primera semana de marzo, marcando el inicio de la vendimia en el Monte.

La uva fue despalillada en su totalidad y fermentada en un barril abierto, realizando solo un ligero pisón por día. La maceración total duró 50 días, para luego ser criado durante 12 meses en un único barril de roble francés neutro de 120 litros.

Este vino no se asemeja a ningún Malbec tradicional. Uní es el vino monacal por excelencia, inicialmente tímido y austero en nariz, pero con una mineralidad, tensión y profundidad elocuentes. Uní verdaderamente nos emociona. No es necesario ahondar en palabras para describirlo; basta con beberlo para entender que su energía, frescura y mineralidad son atributos propios del lugar tan especial de donde proviene.

Total, producción de la añada 2022:

166 botellas de 750 cc.