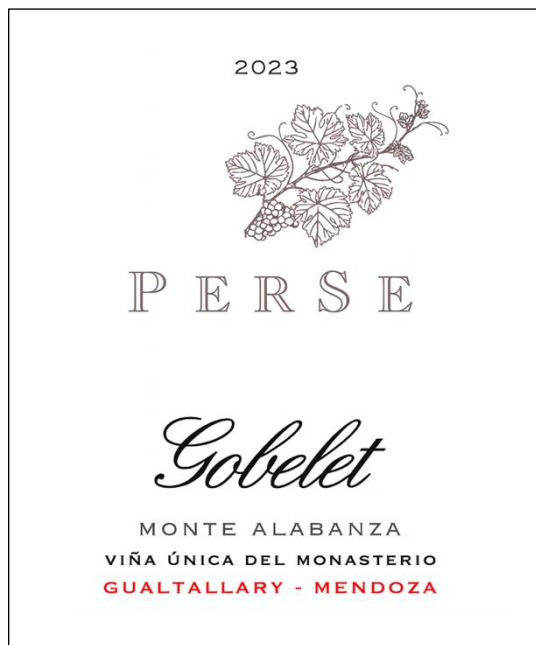


PER SE GOBLET 2023

MONTE ALABANZA

MONASTERIO - GUALTALLARY



100% Cabernet Franc

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**, expresando con claridad el carácter más austero y mineral de este sector del Monasterio.

La vendimia 2023 fue una **añada muy breve**, marcada por **heladas de primavera** que redujeron drásticamente los rendimientos y por un ciclo **cálido y muy seco**. Las altas temperaturas del verano aceleraron la madurez, adelantando las fechas de cosecha.

Estas condiciones dieron lugar a una **producción muy limitada**, con uvas de excelente sanidad y justa madurez. A pesar de tratarse de una añada cálida, el vino no se expresa desde la fruta madura, sino desde una **dimensión más austera y mineral**, fiel al carácter del lugar.

Las uvas fueron **despalilladas y fermentadas con levaduras indígenas en barriles de roble francés usados**, realizando un **muy suave pisoneo diario**. Los hollejos permanecieron en contacto con el vino durante **35 días**. La crianza fue de **poco más de 12 meses en barriles de roble francés neutro usados**. El vino fue **embotellado sin filtrar**.

Gobelet 2023 se muestra **tímido e introvertido en un primer momento**, necesitando tiempo en copa para comenzar a desplegar su identidad. Como solemos decir, los Cabernet Franc del Monasterio son un **punto entre el Loira y Burdeos (Pomerol)**, sin el carácter pirazínico del primero ni la robustez del segundo. El perfil aromático se inclina hacia **hierbas finas y frescas**, con notas de **pimienta negra** entremezcladas con un marcado **carácter mineral calcáreo, de tiza**.

En boca es **jugoso, largo y profundo**, con taninos de **grano fino**, gran energía y un **final persistente**, en sintonía vinos del Monte Alabanza.

Producción total de la añada 2023:

312 botellas de 750cc.