



INSEPARABLE 2024

VIÑA UNICA DEL MONASTERIO
GUALTALLARY



100% Malbec

Inseparable proviene del corazón de un **espaldero tradicional situado en la base del Monasterio**, asentado sobre un terreno **arenoso, calcáreo y de bajo nivel de producción**.

La vendimia 2024 fue una **añada cálida excepcional**. Tras un invierno con abundantes nevadas en alta montaña y perfiles de suelo bien cargados de agua, la primavera estuvo marcada por **heladas tardías y prolongados vientos zonda** durante momentos fenológicos críticos, lo que generó **mermas de producción**. El verano presentó **condiciones secas y cálidas**, aunque con un comportamiento atípico: a pesar del calor, las fechas de cosecha **no se adelantaron**, sino que se mantuvieron dentro de los rangos habituales e incluso algo más tardías. Las plantas continuaron trabajando durante un período más prolongado, permitiendo una **madurez pausada y precisa**.

Inseparable es nuestra **puerta de entrada a las parcelas del Monasterio**. Su vinificación es deliberadamente simple y respetuosa del lugar.

Tras el despalillado, las uvas fermentaron en **pequeñas piletas de cemento de 3.000 litros**, a **bajas temperaturas**, con **pisones suaves diarios**. Luego, los hollejos fueron sometidos a **maceraciones extendidas con sombrero sumergido durante 30 días**.

La crianza se realizó en las **mismas piletas de cemento** durante **12 meses**, tras lo cual el vino fue **embotellado sin afinar ni filtrar**.

Inseparable 2024 se presenta **preciso y expresivo**, con una nariz limpia donde conviven la fruta fresca, las hierbas finas y el carácter calcáreo del viñedo.

En boca es **fluido, vertical y de muy buena energía**, con taninos finos y un final fresco y profundo. Una añada cálida que, paradójicamente, ofrece **fineza, tensión y gran potencial de evolución**, comparable a las mejores cosechas frías del Monasterio.

Producción total de la añada 2024:

12380 botellas de 750 cc.