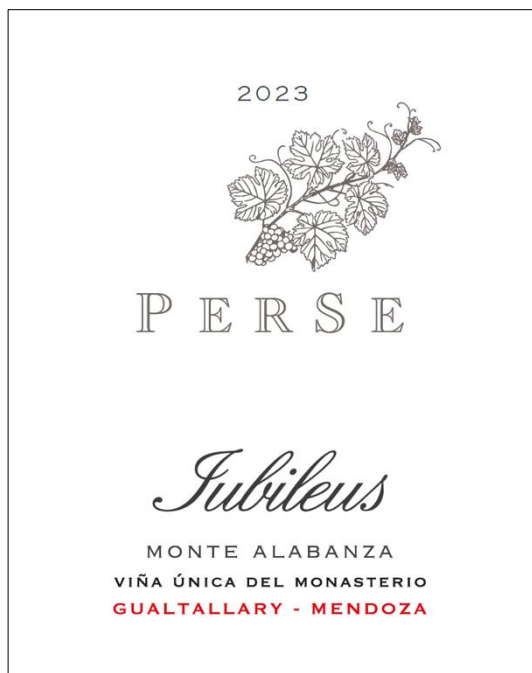




PER SE IUBILEUS 2023

MONTE ALABANZA
MONASTERIO – GUALTALLARY



100% Malbec

La parcela de Iubileus recorre longitudinalmente casi todo el plateau y parte de la ladera norte del viñedo sobre el Monte Alabanza.

Su suelo presenta los clásicos depósitos de material calcáreo del lugar y, comparado con el resto de las parcelas, el top soil es algo más profundo que el de La Craie y Uní.

La vendimia 2023 estuvo marcada por una producción muy baja a nivel histórico, consecuencia de las heladas de primavera y de un ciclo cálido y extremadamente seco.

Las altas temperaturas del verano aceleraron la madurez, adelantando las fechas de cosecha respecto al promedio histórico.

En Iubileus, estas condiciones dieron lugar a uvas muy sanas, de madurez precisa y con un equilibrio natural entre fruta, acidez y frescura, permitiendo preservar el carácter expresivo propio de la parcela.

Esta parcela, al igual que las demás del Monte Alabanza, fue fermentada a bajas temperaturas en tinas, realizando un pisoneo diario suave. La fermentación fue espontánea, con levaduras indígenas.

El vino permaneció en contacto con sus hollejos durante 35 días. Luego de la maceración se descubó para realizar su crianza durante poco más de 12 meses en barriles de roble francés neutro de varios usos.

Se embotelló sin afinar ni filtrar.

Iubileus 2023 presenta una nariz muy expresiva, con nítidos aromas florales y de hierbas finas, acompañados por el carácter de tiza del lugar.

Como es habitual, se muestra más extrovertido que La Craie en su primera expresión.

En esta añada, el vino se manifiesta más desde la fruta que desde la raíz, con una transición muy clara de la nariz a la boca.

En boca es más obvio y amplio, con taninos sedosos, buena tensión y un final fresco y profundo, manteniendo siempre la fineza y definición que caracterizan a Iubileus.

Producción Total Vendimia 2023:

2340 Bottles of 750 cc.