



UNI DEL BONNESANT 2023

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, mostrando el este.

Esta pequeña parcela, plantada inicialmente con 312 plantas de Malbec a una densidad de 1,2 m x 1,8 m, son junto a La Craie, las que poseen el suelo más superficial del Monte Alabanza.

Las cepas **descansan prácticamente sobre la roca blanca**, lo que en una vendimia tan breve y exigente como la 2023 se tradujo en **rendimientos extremadamente bajos** y una madurez muy concreta. La cosecha se realizó de manera anticipada a fin de febrero.

La uva fue despalillada en su totalidad y **fermentada en un único barril abierto**, realizando solamente un ligero pisón manual diario.

La maceración total fue de aproximadamente 45 días, seguida por una **crianza de 12 meses en un solo barril de roble francés** neutro de 225 litros.

Uní es un vino de gran tensión y energía. No responde a ningún arquetipo clásico de Malbec; es un vino austero, monacal y profundamente ligado a su lugar.

No hace falta describirlo: basta beberlo para comprender que su frescura, su energía y marcada mineralidad son consecuencia directa de esta particular y única parcela del Monte Alabanza.

Producción total de la añada 2023:

348 botellas de 750 cc.