



VOLARE DEL CAMINO 2023

VIÑA UNICA DEL MONASTERIO
GUALTALLARY



100% Malbec

Este vino proviene de una **pequeña parcela del viñedo basal del Monasterio**, plantada por los monjes en el año **2010**. Se trata de **16 hileras ubicadas en el sector oeste**, colindantes con un pequeño bosque de coníferas y álamos, donde el suelo se vuelve **más superficial**, con **arenas y gravas calcáreas**.

En este sector las plantas presentan **menor vigor** y una **producción naturalmente más baja**, con racimos pequeños y de madurez algo más precoz, motivo por el cual suele cosecharse antes que Inseparable.

La vendimia 2023 fue una **añada cálida**, marcada por una producción muy baja. En este viñedo, la **menor profundidad del suelo**, combinada con los bajos rendimientos, dio lugar a uvas de **gran fineza y equilibrio natural**.

La cosecha se realizó **manualmente durante la segunda semana de marzo**, preservando frescura y definición, con excelente sanidad y una madurez a punto. Las uvas fueron cosechadas a mano y despalilladas a su llegada a la bodega. La fermentación fue espontánea, con **levaduras indígenas**, y la extracción se limitó únicamente a **muy suaves pillages diarios**, durante **30 días**. Este tipo de trabajo y tiempo de maceración otorgan taninos de **textura extremadamente fina**, característica distintiva de Volare y que lo vincula estilísticamente cercano a lubileus.

La crianza fue de **12 meses en barriles de roble francés usado**. El vino fue **embotellado sin filtrar**.

Volare del Camino 2023 expresa con claridad el carácter de los **suelos de arenas calcáreas** del Monasterio. Es un Malbec de **taninos súper finos**, de boca **vertical, precisa e intensa**, con una notable sensación de pureza.

Nos gusta decir que Volare es el **punto entre el viñedo clásico y el Monte Alabanza**, un vino que combina fineza, tensión y profundidad, manteniendo siempre un perfil accesible y elegante.

Producción total de la añada 2023:

3168 botellas de 750 cc.