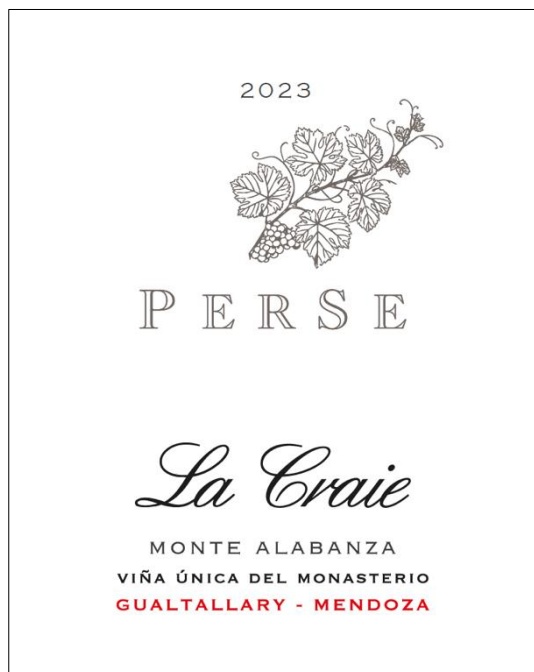




## PER SE LA CRAIE 2023

MONTE ALABANZA  
MONASTERIO – GUALTALLARY



### Malbec co-fermentado con Cabernet Franc

La parcela de **La Craie** es larga y recorre de Oeste a Este el total de la ladera sur del Monte Alabanza, con **100% de exposición sur**.

Aquí el suelo se vuelve más corto y la **roca calcárea aflora en superficie**. Se trata del sector con mayor concentración de material calcáreo del viñedo, con abundante roca blanca bien visible al caminar la parcela.

Fue plantada, al igual que gran parte del viñedo, en el año **2013** y por su orientación se expone a un **microclima más frío** que el resto de las parcelas del Monte Alabanza.

La vendimia 2023 estuvo marcada por una **producción históricamente baja** y por un ciclo **cálido, muy seco y de maduración acelerada**. Las heladas de primavera redujeron drásticamente los rendimientos y el verano presentó largas olas de calor, lo que adelantó las fechas de cosecha.

En La Craie, estas condiciones derivaron en **rendimientos extremadamente bajos**, con uvas de excelente sanidad y una madurez muy precisa.

La recolección se realizó **de manera anticipada**, manteniendo el equilibrio natural entre azúcar, acidez y frescura.

El **Malbec y el Cabernet Franc** fueron despalillados sobre tinas, donde **co-fermentaron**.

La fermentación fue espontánea, con levaduras indígenas, y la vinificación se realizó con un **pisoneo diario muy suave**.

Los hollejos permanecieron en contacto con el vino durante **45 días**. La crianza fue de **poco más de 12 meses** en barriles de roble francés usado.

El vino fue **embotellado sin filtrar**.

La Craie es un vino de expresión **inicialmente austera en nariz**, profunda y de marcada impronta de suelo.

Requiere tiempo para exponer plenamente su personalidad.

De **acidez naturalmente más eléctrica**, presenta menor amplitud que lubileus, y su definición es vertical. Tiene gran pureza, carácter floral y un final persistente y calcáreo.

Es una añada que invita a la introspección y que promete una **muy buena evolución en botella**.

*Producción total de la añada 2023:*

**2568** Botellas de 750 cc.