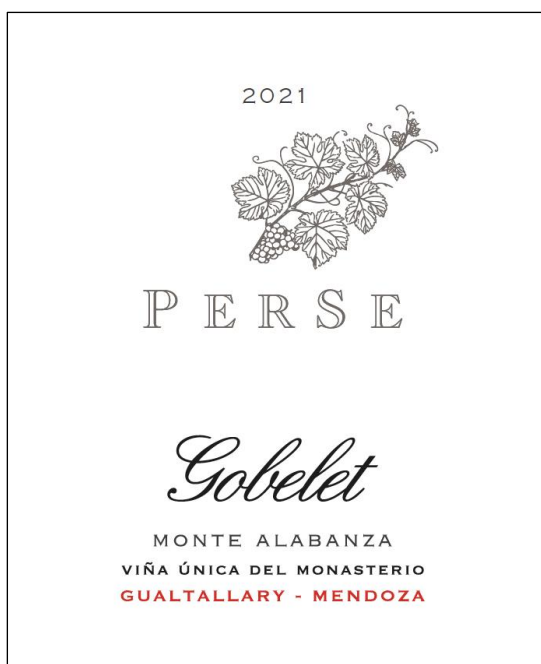


PER SE GOBELET 2021

MONTE ALABANZA

MONASTERIO - GUALTALLARY



Cabernet Franc 100%

Gobelet es un cabernet franc que nace de la parcela Norte del Monte Alabanza. Al igual que La Craie recorre el viñedo de Oeste a Este.

El 2021 fue un año frío y húmedo, por consecuente los vinos se presentan frescos y delicados, muy similares a los de la añada 2016 y algo a la 2019. La primavera de 2020 fue seca y estable, con pocas heladas y sin daños visibles en los viñedos. El mes de noviembre también tuvo un clima muy benévolo que permitió una excelente floración y cuaje. Las condiciones se mantuvieron hasta finales de enero, cuando comenzaron las precipitaciones hasta la cosecha; lo que generó cerca de 10 días de retraso en el inicio respecto a vendimias anteriores. La madurez, lejos de ser violenta, estuvo muy bien, acompañada de días frescos y agradables que sincronizaron muy bien el equilibrio azúcar-acidez.

Fue despalillado sobre barriles de roble francés usados. La fermentación fue espontánea con levaduras indígenas y la vinificación se realizó con un muy suave pisoneo diario. Los hollejos estuvieron en contacto con el vino durante 35 días. La crianza fue de 16 meses en barriles de roble francés neutro usados.

Es un vino sobrio, herbal y fresco en nariz, no tan evidente y pirazínico como otros. De gran tensión.

Es bien monacal ya que habla más del lugar que de la variedad. En boca es largo y profundo como sus hermanos del Monte, con taninos de grano fino.

Producción total de la añada 2021:

294 botellas de 750cc..