



PER SE LA CRAIE 2017

GUALTALLARY



Malbec co-fermentado con Cabernet Franc

2017 fue una cosecha cálida y muy probre, con bajas producciones por planta, siendo los vinos resultantes mas obvios y expresivos que en cosechas frías, mostrando aromas de flores blancas, tierra húmeda, especias y polvo de tiza.

La Craie representa el carácter calcáreo de nuestra viña del Monasterio, el cual siempre es mas apretado que Lubileus y necesita tiempo en la copa para abrirse.

Es un vino de personalidad seria, inicialmente frío pero luego de abrirse muestra su carácter a pleno.

De gran tension y acidez filosa, mas pronunciada que Lubileus.

Siempre destacamos la profundidad e intensidad de este vino.

La parcela de La Craie es larga y recorre todo el viñedo de Oeste a Este, con una neta exposición al Sur, plantada en echalás de alta densidad (7000 plantas por ha.) en el cerro Alabanza, a 1450 metros de altura, donde los suelos tienen el nivel mas alto de calcáreo de todo el viñedo.

El nivel de producción es naturalmente bajo, entre 300 y 400 gramos por cepa, promedio.

El Malbec (60%) y el Cabernet Franc (40%) se cosecharon manualmente durante la última semana de Marzo.

Ambos fueron despalillados y co-fermentados en barriles abiertos de roble francés neutros, con levaduras indígenas. El tiempo de maceración total fue de 35 días, con suaves pisonos diarios.

Criado durante 16 meses en los mismos barriles y embotellado sin afinar ni filtrar

*Producción total de la añada 2017:
880 botellas de 750 cc.*