

BODEGA  
PUERTA DEL ABRA  
BALCARCE-ARGENTINA

## INSÓLITO

100% ALBARIÑO 2018

### Vendimia

Cosecha Manual 23 de Febrero

### Ciclo Vegetativo

--

### Rendimiento

2,8 ton/ha

### Maceración

Prefermentativa a 5°C 48 horas sobre lías finas.

### Fermentación Alcohólica

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable de 1000 lts de capacidad.

### Fermentación Maloláctica

Sin FML

### Añejamiento

6 meses sobre lías finas en tanque de acero inoxidable

### Embotellado

--

### Alcohol

13,4

### pH

3,35

### Acidez total

7,2



## DESCRIPCIÓN DEL VINO

Al igual que en Galicia este varietal encuentra una muy buena expresión en los suelos calcáreos de Balcarce. En estas condiciones su follaje es equilibrado y la luz difusa permite una madurez pausada, logrando una rica y compleja expresión frutal que se tamiza con notas minerales. Las bayas maduran con un equilibrio azúcar ácido que permite llegar a vinos frescos y a la vez con gran estructura y untuosidad.

## NOTAS DE CATA

Aromas de fruta mediterránea como albaricoque y durazno blanco, notas de florales blancas como jazmín y nardo, matices de rosa mosqueta y sensaciones sutiles de especias. En boca es un vino con buena densidad, una acidez fresca y vibrante al mismo tiempo que amable. Su retrogusto es persistente, complejo y con los descriptores que se encuentran en nariz.