



BODEGA  
PUERTA DEL ABRA  
BALCARCE-ARGENTINA

## INSÓLITO

100% BONARDA 2016

### Vendimia

Cosecha Manual 30 de Marzo

### Ciclo Vegetativo

La temporada 2.015-2.016 se caracterizó por una primavera más seca que lo habitual. Diciembre fue el mes con menores precipitaciones en los últimos tres años, acompañado de temperaturas máximas de 34 a 36°C y muchos días soleados. Febrero fue un mes con muchos días de radiación directa y si bien las precipitaciones fueron abundantes se concentraron en dos tormentas de gran intensidad y poca infiltración.

### Rendimiento

3,5 ton/ha

### Maceración

3 días de maceración en frío, 22 días de maceración total.

### Fermentación Alcohólica

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en pequeños tanques de acero inoxidable de 200 lts de capacidad.

### Fermentación Maloláctica

Con bacterias lácticas nativas

### Añejamiento

10 meses en barricas de roble francés nuevo tostado medio

### Alcohol

13,13

### pH

3,63

### Acidez total

6,63

### Embotellado

2 de diciembre de 2.017



## DESCRIPCIÓN DEL VINO

En nuestros suelos calcáreos y ricos en biodiversidad la Bonarda se expresa con sutileza, su madurez es pausada y el perfil frutal oscila entre cosechas desde frutas rojas hacia suaves notas de especias como pimienta. Las condiciones climáticas nos permiten lograr un equilibrio entre el grado alcohólico y la madurez de las pieles y las semillas, logrando vinos sin un exceso de alcohol y con muy buena concentración.

## NOTAS DE CATA

Color rojo cereza profundo con reflejos rubí. Aromas de fruta roja, notas mentoladas y hierbas silvestres. Su paso por barrica le confiere complejidad y notas de vainilla y cacao. En boca es de cuerpo medio y taninos estructurados. Su retrogusto es equilibrado y fresco.