

BODEGA
PUERTA DEL ABRA
BALCARCE-ARGENTINA

INSÓLITO

100% RIESLING 2018

Vendimia

Cosecha Manual 30 de Marzo

Ciclo Vegetativo

--

Rendimiento

4,5 ton/ha

Maceración

Sin maceración pre fermentativa.

Fermentación Alcohólica

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en pequeños tanques de acero inoxidable de 500 y 1000lts de capacidad.

Fermentación Maloláctica

Sin FML

Añejamiento

6 meses sobre lías finas. 15% del vino guarda en barrica francesa nueva y 85% en tanque de acero inoxidable

Embotellado

--

Alcohol

12,55

pH

3,30

Acidez total

6,9



DESCRIPCIÓN DEL VINO

El Riesling es una variedad que madura lentamente en Balcarce logrando una muy buena complejidad aromática. Nos parece destacable la combinación de frescura y mineralidad que se conjugan armónicamente con un paladar suave y untuoso. Nuestros suelos ricos en materia orgánica y microorganismos son un sustrato amable para el desarrollo de su carácter. La presencia de vetas calcáreas contribuye a su expresión mineral recordando el origen marino de estos suelos.

NOTAS DE CATA

Color dorado con reflejos verdosos. En nariz se destacan notas florales que se funden con alcanfor, cítricos amargos y sensaciones minerales. En boca es untuoso, de buen volumen y contrapunto con una fresca acidez frutal. El fin de boca es prolongado y se realzan en él los complejos aromas registrados en nariz.