



BODEGA  
PUERTA DEL ABRA  
BALCARCE-ARGENTINA

## INSÓLITO

100% TANNAT 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

2 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 500 lts de capacidad.

### Fermentación Maloláctica

Con bacterias lácticas nativas

### Añejamiento

10 meses en barricas de roble francés nuevo tostado medio

### Alcohol

15,27

### pH

3,76

### Acidez total

7,02

### Embotellado

2 de diciembre de 2.017



## DESCRIPCIÓN DEL VINO

En nuestros suelos calcáreos y ricos en biodiversidad el Tannat suma a su perfil de frutas rojas y negras las notas minerales características de este tipo de terroir.

La combinación de suelo y clima permite lograr en boca un vino concentrado y amable a la vez, donde se aprecian taninos que han sabido madurar en armonía.

Los intensos vientos de este paraje regulan naturalmente el cuaje y número de bayas por racimo, permitiendo que las uvas maduren sanas y con una muy buena exposición solar.

## NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso con reflejos rubí. Aromas frutales complejos como guinda, grosellas y arándanos con un fondo de mineralidad que recuerda el grafito y la piedra mojada. Notas de cacao, vainilla y tabaco rubio propios de su paso por roble francés. En boca tiene una entrada con buena tensión y taninos de gran estructura. Su retro gusto es complejo y de gran permanencia.