



BODEGA  
PUERTA DEL ABRA  
BALCARCE-ARGENTINA

## INSÓLITO

100% ALBARIÑO 2020

### Vendimia

Cosecha Manual 16 de Marzo de 2020

### Ciclo Vegetativo

La temporada 2019-2020 tuvo un verano más seco que las anteriores. Primavera y verano templados, con temperatura media menor al promedio (madurez más lenta, con menor pérdida de acidez). La cosecha brindó vinos de gran complejidad aromática en equilibrio, sin corrección de acidez.

### Rendimiento

5,9 ton/ha

### Maceración

Sin maceración prefermentativa

### 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

Febrero 2021

Alcohol

13

pH

3,63

Acidez total

4,36



## 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

En nariz nos encontramos con una intensidad aromática media. Aromas frutados de durazno blanco y mango, notas cítricas y recuerdos a cáscara de naranja. En boca es un vino con entrada amable, untuosa y con una refrescante acidez, con un persistente y fragante final. Realmente ideal para acompañar comidas a base de pescados o mariscos.