



BODEGA
PUERTA DEL ABRA
BALCARCE-ARGENTINA

INSÓLITO

100% BONARDA 2018

Vendimia

Cosecha Manual 27 de Marzo de 2018

Ciclo Vegetativo

La temporada 2017-2018 se caracterizó por un buen balance hídrico, con muchos días soleados durante los meses de febrero y marzo, que permitieron una correcta madurez polifenólica en pieles y semilla.

Rendimiento

5,0 ton/ha

Maceración

Maceración prefermentativa en frío de 72 hs.

Fermentación Alcohólica

Fermentación con levaduras seleccionadas y nativas en barrica de roble de Primer Uso

Fermentación Maloláctica

Si

Añejamiento

24 meses en barricas de roble francés, 60% Primer Uso y 40% Segundo Uso

Embotellado

Octubre 2020

Alcohol	pH	Acidez total
11,87	3,9	6,06



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

En vista nos encontramos con un color rojo cereza con reflejos rubí, un vino limpio y brillante. En nariz tenemos una intensidad aromática media alta. Aromas de frutas rojas frescas como cereza y ciruela y también aromas de frutilla en mermelada y pasas de uva. Hallamos algunas notas herbales de laurel y notas mentoladas. En boca, tenemos una entrada amable, con una acidez presente (propia de la zona), taninos dulces de textura sedosa y cuerpo medio. Vino muy equilibrado y persistente.