



BODEGA  
PUERTA DEL ABRA  
BALCARCE-ARGENTINA

## INSÓLITO

100% RIESLING 2020

### Vendimia

Cosecha Manual 26 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

9,7 ton/ha

### Maceración

Sin maceración prefermentativa

### Fermentación Alcohólica

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

### Fermentación Maloláctica

Sin FML

### Añejamiento

6 meses sobre lías finas en tanques de acero inoxidable de 1000 lts de capacidad.

### Embotellado

Marzo 2021

Alcohol

11,2

pH

3,3

Acidez total

4,53



## 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.

## NOTAS DE CATA

En vista nos encontramos con un delicado color amarillo con matices verdosos, un vino límpido y brillante. En nariz podemos descubrir aromas de fruta cítricas, lima, damasco y sensaciones minerales como grafito. En boca es untuoso y de buen volumen, lo que equilibra su acidez marcada y nuevamente hallamos el marcado perfil mineral. Su retrogusto es persistente y prolongado.