BODEGA
PUERTA DEL ABRA
BALCARCE-ARGENTINA

INSÓLITO

CHARDONNAY VELO DE FLOR 2023



COSECHA

Manual - 17 Marzo 2023.

PRODUCCION

500 botellas

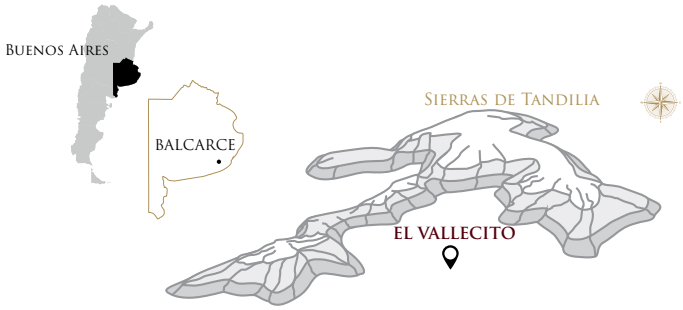
ALCOHOL	pH	ACIDEZ TOTAL
12,9% v/v	3,31	5,32 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. crianza biológica durante 12 meses en tanques, en contacto con sus lías. Luego estuvieron, por separado, en barricas 3 años la parte 2022 y 2 años la parte 2021. Por último, se juntaron en fudre de roble austríaco de primer uso, donde permanecieron 8 meses.

VIÑEDO

El Vallecito, fue plantado en el 2013 sobre suelos calcáreos, ubicado entre 115 y 137 m s. n. m., rodeado de las sierras de Tandilia, una formación de 2.200 millones de años. Con un clima caracterizado por precipitaciones abundantes durante el ciclo vegetativo, con temperaturas que oscilan los 29 °C durante el día y 14 °C durante la noche, generando una amplitud térmica ideal para el desarrollo de cepas tintas y blancas de gran potencial.



NOTAS DE CATA

Color: Dorado pálido con reflejos amarillos.

Nariz: Nariz intensa, compleja y con matices, se aprecian notas de frutos secos, como nueces y avellanas, también se perciben aromas a dátiles, compota y notas tostadas.

Boca: Es un vino untuoso, seco y delicado, con un final largo y que abre al consumidor a una experiencia sensorial única.