Bodega
Puerta del Abra
Balcarce-Argentina

PUERTA DEL ABRA

TANNAT 2021



COSECHA

Manual- 27 de Marzo 2021

PRODUCCION

1700 botellas

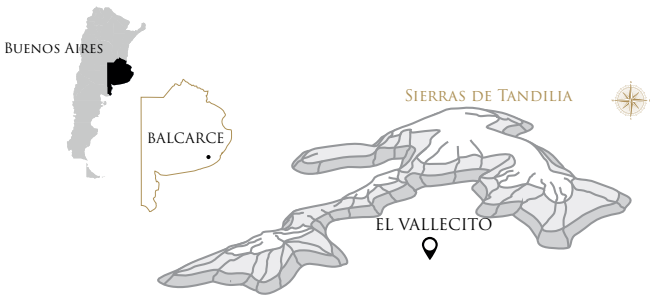
ALCOHOL	pH	ACIDEZ TOTAL
14 % v/v	3,76	6,3 g/l

VINIFICACION

Vinificación: Luego de una maceración pre-fermentativa en frío de 72 horas, las uvas fermentan con levaduras seleccionadas y nativas en barricas de primer uso. El vino es criado por 28 meses en barricas de roble francés, 60% primer uso y 40% segundo uso, con una fermentación maloláctica natural.

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 vF3:l3egetativo, 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: Color púrpura intenso.

Nariz: Aromas a fruta negra, tabaco, notas ahumadas, chocolate y ciruelas pasas.

Boca: En boca tiene taninos presentes pero aterciopelado, domados por la prolongada crianza en barricas de roble de primer, segundo y tercer uso.