

PARTIDA ÚNICA

ALBARIÑO NATIVAS 2023



COSECHA

Manual – Febrero 2023



PRODUCCIÓN

50 Botellas



ENÓLOGA

Delfina Pontaroli



ALCOHOL

13,2 % v/v

pH

3,2

ACIDEZ TOTAL

4,9 g/l

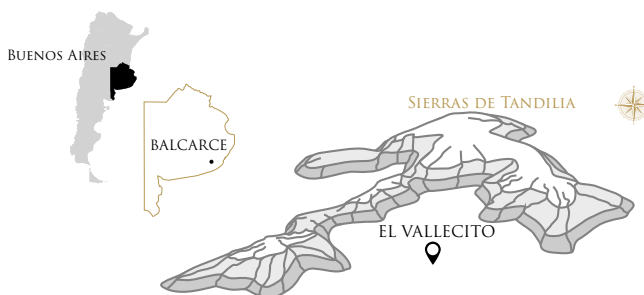
VINIFICACIÓN

Elaborado en tanques de acero inoxidable y fermentado con levaduras nativas cuidadosamente aisladas de nuestro viñedo, este vino entrelaza en cada botella las características únicas de nuestro suelo, clima y entorno.

Reposado durante 3 meses sobre lías, sin fermentación maloláctica, para preservar su frescura y autenticidad.

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: Amarillo pálido con destellos verdosos.

Nariz: Notas de lima, pomelo y lichi.

Boca: Notas cítricas y minerales, perfectamente equilibradas con un excelente volumen en boca y una marcada sensación mineral.

