

# INSÓLITO

ALBARIÑO 2018



## COSECHA

Manual - 23 de febrero de 2018



## PRODUCCIÓN

2600 Botellas



## ENÓLOGA

Delfina Pontaroli



## ALCOHOL

13,4 % v/v

## pH

3,35

## ACIDEZ TOTAL

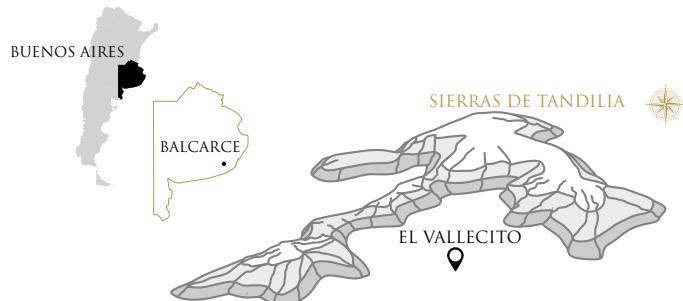
7,2 g/l

## VINIFICACIÓN

Cosecha manual y prensado de racimo entero, el mosto fermenta con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. Sin fermentación maloláctica, descansan sobre sus lias en los tanques durante 6 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:** Amarillo pálido, limpio y brillante.

**Nariz:** Aromas de fruta mediterránea como albaricoque y durazno blanco, notas de florales blancas como jazmín y nardo, matices de rosa mosqueta y sensaciones sutiles de especias.

**Boca:** Un vino con buena densidad, una acidez fresca y vibrante al mismo tiempo que amable. Su retrogusto es persistente, complejo y con los descriptores que se encuentran en nariz.