

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

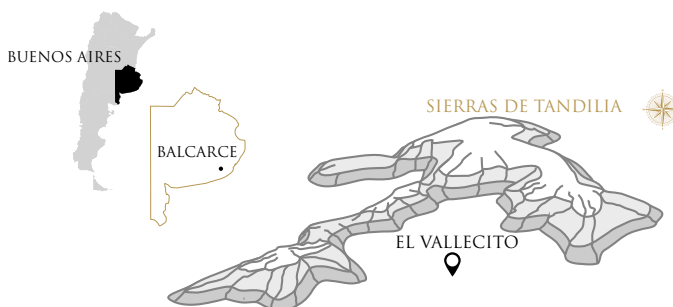
7,2 g/l

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.



INSÓLITO

Albariño

Perida limitada: 900 botellas | Bot. Nr. 0598
750ml | Alc. 13,0% v/v | Az. Residual 4,95 g/l
Winemaker: [Signature] | Ac. Total 5,74 g/l
BUENOS AIRES-ARGENTINA

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.