Bodega
Puerta del Abra
Balcarce-Argentina

Insólito

Albariño 2019

PREMIOS

91 vinous

Cosecha manual

1 de marzo de 2019

Producción

900 botellas

Enóloga

Delfina Pontaroli

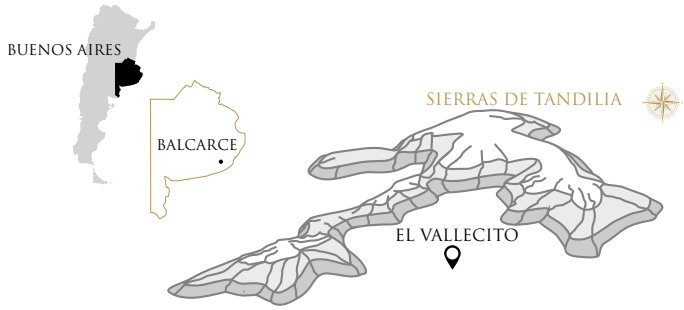
Alcohol	pH	Acidez total
12 % v/v	3,32	5,74 g/l

Vinificación

Luego de una maceración prefermentativa a 5°C por 48 horas sobre lías finas, los vinos fermentan 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; albaricoque y durazno blanco, notas cítricas de cáscara de pomelo y lima. Notas 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.