

# INSÓLITO

## ALBARÍN 2020

### PREMIOS



### COSECHA



Manual - 16 de marzo de 2020



### PRODUCCIÓN

3700 Botellas



### ALCOHOL

13 % v/v

### pH

3,63

### ACIDEZ TOTAL

4,36 g/l

### VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica 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:** En nariz nos encontramos con una intensidad aromática media. Aromas frutados de durazno blanco y mango, notas cítricas y recuerdos a cáscara de naranja.

**Boca:** En boca es un vino con entrada amable, untuosa y con una refrescante acidez, con un persistente y fragante final. Realmente ideal para acompañar comidas a base de pescados o mariscos.