

# INSÓLITO

ALBARIÑO 2021

## PREMIOS



### COSECHA

Manual - 9 de marzo de 2021



### PRODUCCIÓN

70 Botellas



### ALCOHOL

12,5 % v/v

### PH

3,27

### ACIDEZ TOTAL

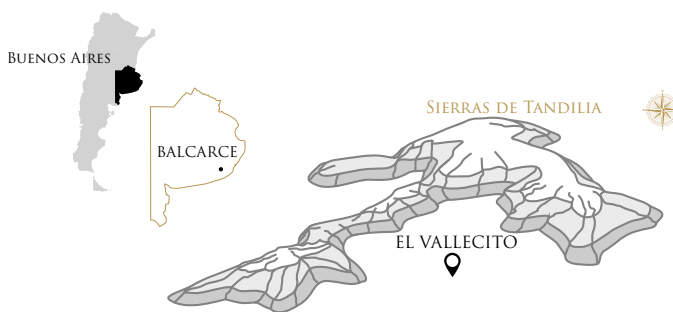
7,60 g/l

## VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. Sin fermentación maloláctica, descansan sobre sus lías en los tanques durante 3 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:** Notas suaves de manzana verde, toques de pera y sabores tropicales

**Boca:** Buena frescura, mientras es tenso y voluminoso en el paladar, con núcleo refinado y ácido.

