

BODEGA
PUERTA DEL ABRA
BALCARCE-ARGENTINA

PREMIOS



INSÓLITO

ALBARIÑO 2022



COSECHA

Manual - 22 de febrero de 2022



PRODUCCIÓN

1304 Botellas



ALCOHOL

11,5 % v/v

PH

3,07

ACIDEZ TOTAL

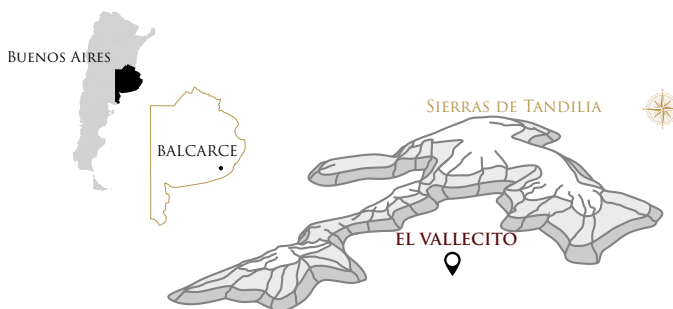
8,03 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. Sin fermentación maloláctica, descansan sobre sus lías en los tanques durante 8 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, con reflejos verdosos.

Nariz: Sutil y elegante, con notas de fruta cítrica como cáscara de lima y pomelo amarillo.

Boca: Gran acidez y entrada en boca, con buena tensión equilibrada por la untuosidad que le da la crianza sobre lías.



SUELOS CALCÁREOS

Partida limitada: 1304 botellas	Bot. Nr. 0046
750ml	Alc. 11,5% v/v
Winemaker	Az. Residual 6,7 g/l
	Ac. Total 8,03 g/l

BALCARCE-BUENOS AIRES-ARGENTINA