

BODEGA  
PUERTA DEL ABRA  
BALCARCE-ARGENTINA

# INSÓLITO

## ALBARIÑO 2022

### PREMIOS



### COSECHA

Manual - 22 de febrero de 2022



### PRODUCCIÓN

1304 Botellas



### ALCOHOL

11,5 % v/v

### PH

3,07

### ACIDEZ TOTAL

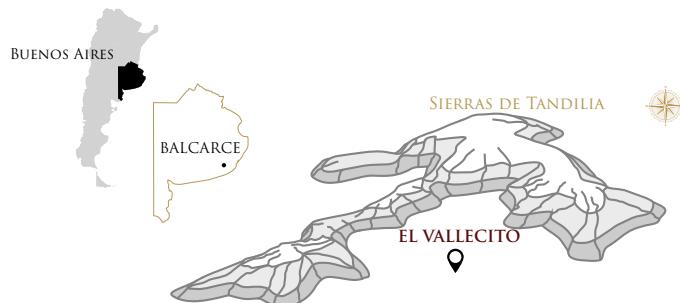
8,03 g/l

### VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. Sin fermentación maloláctica, descansan sobre sus lias 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 lias.