

BODEGA
PUERTA DEL ABRA
BALCARCE-ARGENTINA

PREMIOS



INSÓLITO

ALBARIÑO 2023



COSECHA

Manual - 9 de marzo 2023



PRODUCCIÓN

2100 Botellas



ALCOHOL

13,6 % v/v

PH

3

ACIDEZ TOTAL

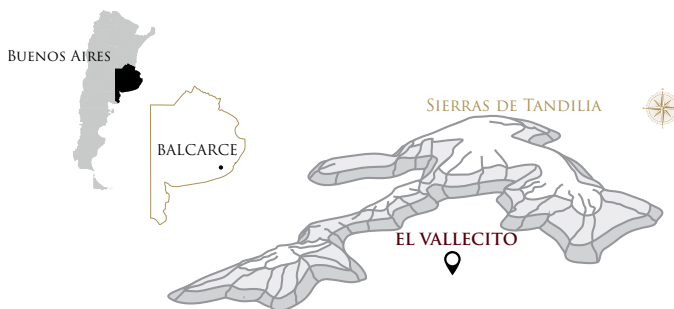
6,7 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. Sin fermentación maloláctica, descansan sobre sus lías en los tanques durante 12 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.