

BODEGA  
PUERTA DEL ABRA  
BALCARCE-ARGENTINA

# INSÓLITO

## ALBARÍN 2023

### PREMIOS



### COSECHA

Manual - 9 de marzo 2023



### PRODUCCIÓN

2100 Botellas



### ALCOHOL

13,6 % v/v

### pH

3

### ACIDEZ TOTAL

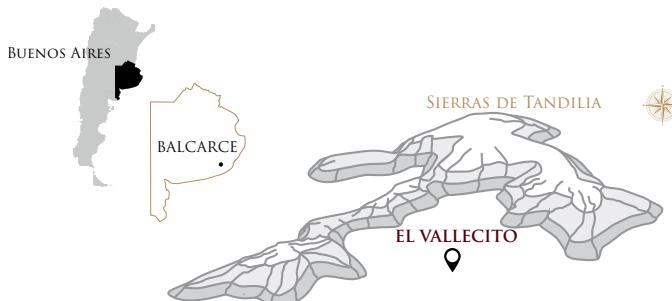
6,7 g/l

### VINIFICACIÓN

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