

INSÓLITO

ALBARIÑO 2024



COSECHA

14 y 16 de Marzo 2024



PRODUCCIÓN

1100 Botellas



ALCOHOL

13,1 % v/v

pH

2,93

ACIDEZ TOTAL

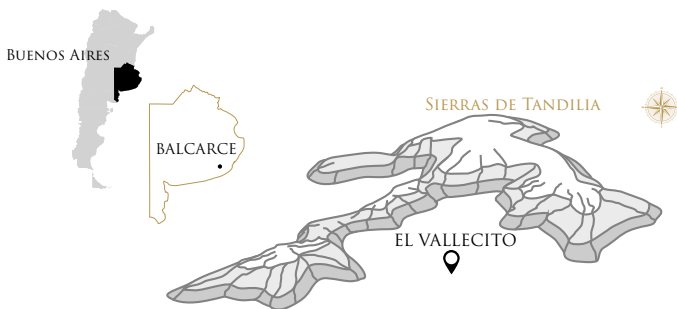
7,4 g/l

VINIFICACIÓN

El 50% de este vino fermentó en huevo de concreto, con levaduras nativas, y el otro 50% en tanque de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas. Luego de la fermentación alcohólica se juntaron ambos volúmenes en tanque de inox y permaneció en contacto con borras finas por 11 meses. No realizó fermentación maloláctica.

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, brillante, con reflejos dorados

Nariz: Aromas frutados, sutiles y elegante, de ananá, durazno blanco y mango.

Boca: Gran acidez, con buena entrada en boca, cuerpo medio fresco, con tension. Largo final

