Bodega
Puerta del Abra
Balcarce-Argentina

PARTIDA ÚNICA

BLANC DE NOIR 2024

COSECHA

Manual - 22 de Marzo de 2024

PRODUCCIÓN

400 Botellas

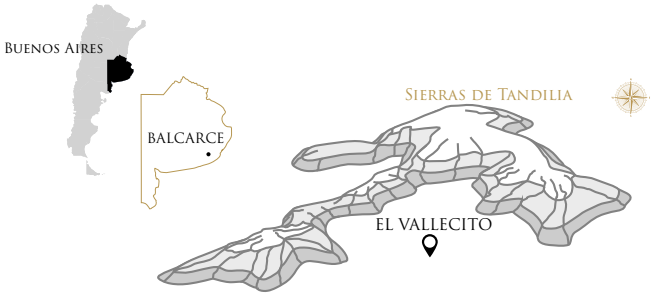
ALCOHOL	pH	ACIDEZ TOTAL
12,8 % v/v	3,25	6,22 g/l

VINIFICACIÓN

Un vino creado mediante la combinación de un 70% de Tannat y un 30% de Pinot Noir, ambos elaborados de forma independiente. Las uvas se prensaron enteras, sin maceración en las pieles, lo que resultó en un color ligero. La fermentación alcohólica se llevó a cabo en tanques de acero inoxidable y sin crianza sobre lías. El corte final se realizó post fermentación alcohólica el vino.

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: Piel de cebolla con reflejos dorados y cobrizos.

Nariz: Perfil frutado con notas citricas, se destacan pomelo rosado y fresa. El tannat aporta un toque especiado, mientras el Pinot Noir algo más terroso.

Boca: Fresco, con acidez marcada, estrutura media de boca, elegante.