

INSÓLITO

BONARDA

PREMIOS



COSECHA

Manual - 30 de abril 2020 / 5 de abril 2021



PRODUCCIÓN

1600 Botellas



ALCOHOL

10,9 % v/v

pH

3,59

ACIDEZ TOTAL

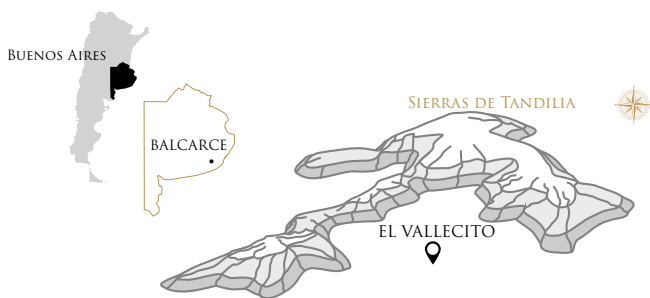
5,07 g/l

VINIFICACIÓN

Después de una maceración pre-fermentativa en frío de 72 horas, las uvas son fermentadas con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. El vino del 2020 maduró durante 18 meses en barricas de roble francés, con un 40% de barricas nuevas y un 60% de barricas de segundo uso, completando una fermentación maloláctica natural. Por otro lado, la añada del 2021 no experimentó crianza en madera, lo que aporta frescura y notas frutales al corte final.

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: Color rojo cereza con reflejos rubí, un vino limpio y brillante.

Nariz: Aromas de frutas rojas, cereza y ciruela. Frutilla en mermelada y pasas de uva. Notas herbales de laurel y notas mentoladas.

Boca: Entrada amable, con una acidez presente, propia de la zona, taninos dulces de textura sedosa y cuerpo medio. Vino equilibrado y persistente.