

BODEGA
PUERTA DEL ABRA
BALCARCE-ARGENTINA

PREMIOS



INSÓLITO

CHARDONNAY VELO DE FLOR 2020



COSECHA

Manual - 19 de marzo de 2020



PRODUCCIÓN

500 Botellas



ALCOHOL

12% v/v

PH

3,36

ACIDEZ TOTAL

4,09 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. Luego, se realiza una fermentación maloláctica parcial. El 70% del vino descansa sobre sus lías finas en tanques durante 12 meses, mientras que el 30% restante se somete a un período de reposo en roble francés de primer uso. El corte de estos componentes experimenta una crianza biológica en 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.

Buenos Aires

BALCARCE

Sierras de Tandilia

EL VALLECITO

NOTAS DE CATA

Color: Dorado pálido con reflejos amarillos

Nariz: Se aprecian notas de frutos secos, como avellanas y nueces, acompañadas de sutiles matices de dátiles, nísperos y hierbas del campo. Estas cualidades se ven realizadas por las notas tostadas, resultado de su breve período de crianza en roble.

Boca: Es un vino untuoso, seco y delicado, con un final largo que abre al consumidor a una experiencia sensorial única.