

# INSÓLITO

## CHARDONNAY VELO DE FLOR



### COSECHA

Marzo 2020 y marzo 2021



### PRODUCCIÓN

500 Botellas



### ALCOHOL

12% v/v

### PH

3,28

### ACIDEZ TOTAL

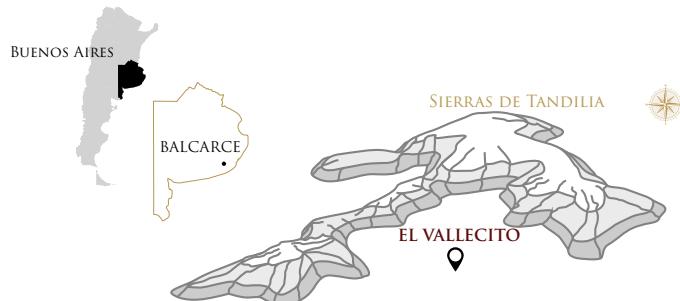
6,07 g/l

### VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. El 60% es cosecha 2020 y el 40% es 2021. Ambos componentes experimentaron crianza biológica durante 12 meses en tanques, en contacto con sus lías. Luego estuvieron, por separado, en barricas 3 años la parte 2022 y 2 años la parte 2021. Por último, se juntaron en fudre de roble austríaco de primer uso, donde permanecieron 8 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:** Dorado pálido con reflejos amarillos.

**Nariz:** Nariz compleja y con matices, se aprecian notas de frutos secos, como nueces y avellanas, acompañado de aromas sutiles a pasas de uva rubias, dátiles, compota y notas tostadas.

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