

PREMIOS



INSÓLITO

MERLOT 2018



COSECHA

Manual - 14 de marzo de 2018



PRODUCCIÓN

500 Botellas



ENÓLOGA

Delfina Pontaroli



ALCOHOL

13,04 % v/v

pH

3,78

ACIDEZ TOTAL

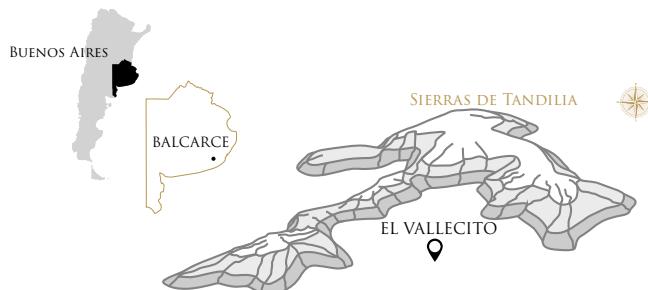
5,4 g/l

VINIFICACIÓN

Luego de una maceración pre-fermentativa en frío de 72 horas, las uvas fermentan con levaduras seleccionadas en barricas de primer uso y tanques de acero inoxidable. El vino es criado por 30 meses en barricas de roble francés, 60% primer uso y 40% segundo uso, con una fermentación maloláctica en cofermentación con levaduras.

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 rubí intenso, con matices bordó.

Nariz: Aromas a frutas rojas como cereza y moras.

Boca: Frutado, equilibrado, fresco y elegante.