Bodega
Puerta del Abra
Balcarce-Argentina

PARTIDA ÚNICA

NARANJO DE INVIERNO 2022

COSECHA

Manual - 22 de junio de 2022

PRODUCCIÓN

50 Botellas

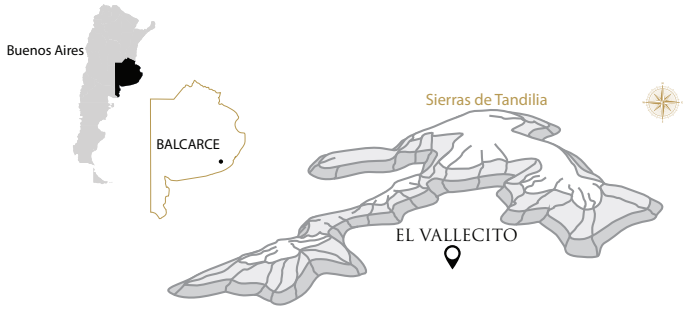
ALCOHOL	pH	ACIDEZ TOTAL
14 % v/v	3,2	6,23 g/l

VINIFICACIÓN

Naranjo de invierno es un vino seco – Albariño 100 % - que forma parte de nuestra línea de partidas únicas. Obtuvimos 50 ejemplares dado que nos sorprendieron los racimos de segunda floración ó floración tardía cuando las vides ya no tenían hojas, y estaban listas para la poda. En junio, las bayas estaban turgentes, con un buen contenido de azúcar y habiendo madurado de forma más lenta durante el otoño, con una acidez muy alta.
Decidimos vinificarlo porque la uva estaba muy aromática. Después de una cuidadosa separación manual de cada una de las bayas del raquis del racimo, se fermentó con sus pieles durante 15 dias, con posterior maceración en esas pieles durante varias semanas. A continuación, pasa por una crianza en tanques de acero inoxidable durante 4 meses más. Sin fermentación maloláctica.

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: Oro blanco.

Nariz: Notas florales, fruta roja y notas cítricas de pomelo rosado.

Boca: Acidez marcada y salinidad, buen equilibrio y frescura.