

INSÓLITO

PINOT NOIR 2020

PREMIOS

92
PUNTOS

Tim
Atkin^{MW}

91
vinous



INSÓLITO
PINOT NOIR
DE SUELOS CALCÁREOS
BUENOS AIRES
ARGENTINA
Bodega
PUERTA DEL ABRA
Bott. N° 0128



COSECHA

Manual - 19 de marzo de 2020



PRODUCCIÓN

4900 botellas



ALCOHOL

12,2 % v/v

PH

3,9

ACIDEZ TOTAL

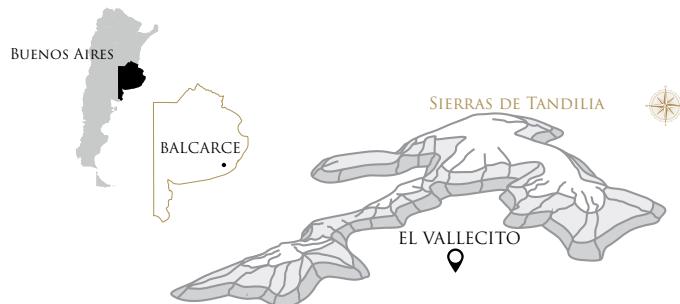
5,02 g/l

VINIFICACIÓN

Luego de una maceración pre-fermentativa en frío de 72 horas, las uvas fermentan en tanques de acero inoxidable. Luego el vino hace su fermentación maloláctica y crianza durante 12 meses en fudre y barricas de roble francés (1°, 2° y 3 uso).

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: Rubí claro, brillante y de intensidad baja.

Nariz: En nariz podemos descubrir mucha complejidad, aromas en capas. Notas de frutas rojas, cereza, frutilla, guinda y granada. Notas terrosas típicas del varietal de hongos y hojas secas.

Boca: En boca de entrada amable y complejo, con acidez marcada, fresco y vibrante. Notas de frutilla y membrillo. Final largo y complejo.