

BODEGA
PUERTA DEL ABRA
BALCARCE - ARGENTINA

INSÓLITO

PINOT NOIR 2022

PREMIOS



COSECHA

Manual - 23 de febrero de 2022



PRODUCCIÓN

1200 Botellas



ALCOHOL

12,9 % v/v

PH

3,63

ACIDEZ TOTAL

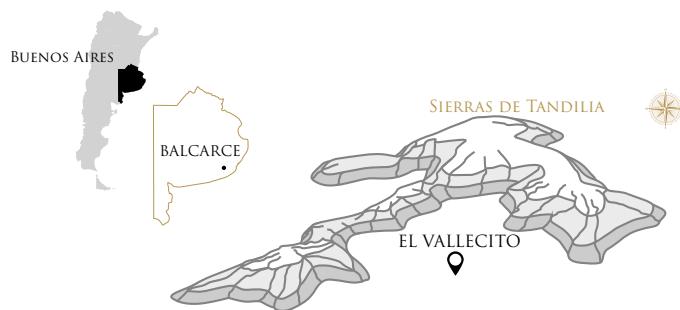
5,4 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación en tanques de acero inoxidable, con dos cepas de levaduras diferentes según el cuartel de origen. Con maceración prefermentativa en frío por 48 hs. Fermentación maloláctica espontánea ya en vasijas de roble francés, con crianza total de 10 meses: 50% fudre de 12 Hl tercer uso, y el 50% restante en barrica de 500 litros: 25% barrica nueva y 25% 2do 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 media.

Nariz: Notas de fruta ácida como granada, frutilla y membrillo, con un costado terroso. Nariz compleja y en capas.

Boca: En boca, tiene una acidez marcada, compensada con un equilibrado aporte de su paso por madera y notas de frutilla fresca y membrillo que también encontramos en nariz. Logrando un vino fresco y elegante..