

PREMIOS



INSÓLITO

RIESLING 2018



COSECHA

Manual - 30 de marzo de 2018



PRODUCCIÓN

3700 Botellas



ENÓLOGA

Delfina Pontaroli



ALCOHOL

12,55 % v/v

pH

3,3

ACIDEZ TOTAL

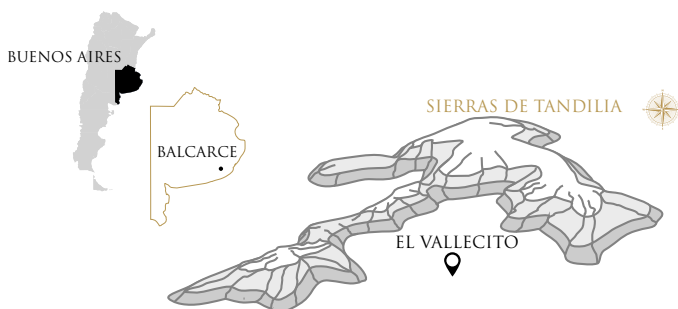
6,9 g/l

VINIFICACIÓN

Cosecha manual, selección de bayas a campo y en bodega, prensado de racimo entero. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en pequeños tanques de acero inoxidable. Sin fermentación maloláctica, descansan sobre sus lías en los tanques durante 10 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: Color dorado con reflejos verdosos.

Nariz: En nariz se destacan notas florales que se funden con alcanfor, cítricos amargos y sensaciones minerales.

Boca: En boca es untuoso, de buen volumen y contrapunto con una fresca acidez frutal. El fin de boca es prolongado y se realzan los complejos aromas registrados en nariz.