

# INSÓLITO

RIESLING 2019

PREMIOS



## COSECHA

Manual - 7 de marzo de 2019



## PRODUCCIÓN

2800 Botellas



## ENÓLOGA

Delfina Pontaroli



## ALCOHOL

11,08 % v/v

## pH

3,25

## ACIDEZ TOTAL

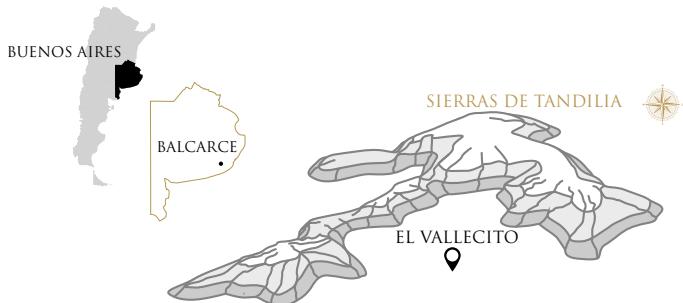
5,33 g/l

## VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en pequeños tanques de acero inoxidable. Sin fermentación maloláctica, descansan sobre sus lias 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 tuioso, de buen volumen y contrapunto con una fresca acidez frutal. El fin de boca es prolongado. Se recomienda esperarlo en copa ya que en el contacto con el aire evoluciona en complejidad.