

BODEGA
PUERTA DEL ABRA
BALCARCE-ARGENTINA

INSÓLITO

100% ALBARIÑO 2018

Vendimia

Cosecha Manual 23 de Febrero

Ciclo Vegetativo

--

Rendimiento

2,8 ton/ha

Maceración

Prefermentativa a 5°C 48 horas sobre lías finas.

Fermentación Alcohólica

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable de 1000 lts de capacidad.

Fermentación Maloláctica

Sin FML

Añejamiento

6 meses sobre lías finas en tanque de acero inoxidable

Embotellado

--

Alcohol

13,4

pH

3,35

Acidez total

7,2



DESCRIPCIÓN DEL VINO

Al igual que en Galicia este varietal encuentra una muy buena expresión en los suelos calcáreos de Balcarce. En estas condiciones su follaje es equilibrado y la luz difusa permite una madurez pausada, logrando una rica y compleja expresión frutal que se tamiza con notas minerales. Las bayas maduran con un equilibrio azúcar ácido que permite llegar a vinos frescos y a la vez con gran estructura y untuosidad.

NOTAS DE CATA

Aromas de fruta mediterránea como albaricoque y durazno blanco, notas de florales blancas como jazmín y nardo, matices de rosa mosqueta y sensaciones sutiles de especias. En boca es un vino con buena densidad, una acidez fresca y vibrante al mismo tiempo que amable. Su retrogusto es persistente, complejo y con los descriptores que se encuentran en nariz.



BODEGA
PUERTA DEL ABRA
BALCARCE-ARGENTINA

INFORMACIÓN DE VIÑEDOS



Viñedo de origen

Viñedo El Vallecito, Puerta del Abra, Partido de Balcarce, Provincia de Buenos Aires, Argentina.

Parcela de Origen

Cuartel IV

Año de plantación

2.015

Material Vegetal

Selección masal en Agrelo
Porta injerto 101.14

Densidad de plantación

5.000 plantas por ha en un marco de 2,2 mts por 0,9 mts

Superficie cuartel

0,86 has

Composición del suelo

Horizonte A de 0-20 cm. Estructura migajosa, color negro oscuro, evidenciando presencia de materia orgánica.

Horizonte B de 20 a 50 cm. Arcillas con presencia de barnices.
Estructura en prismas que rompen a bloques. Alto contenido de microporos.

Horizonte C de 50 cm a 170 cms Textura areno limosa con buena retención de humedad 170 cm en adelante. Presencia de Carbonato de Calcio en concreciones deshechas al principio que luego se consolidan en placas superpuestas.

