

BODEGA  
PUERTA DEL ABRA  
BALCARCE-ARGENTINA

## INSÓLITO

% ALBARIÑO

### Vendimia

Cosecha Manual 01 de Marzo

### Ciclo Vegetativo

--

### Rendimiento

2.000 Kg/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

23 de enero 2020

### Alcohol

12,0% v/v

### pH

3,32

### Acidez total

5,74 g/l



## 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 minera-les. 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 cítricas de cáscara de pomelo y lima. 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.

## 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.

