



BODEGA
PUERTA DEL ABRA
BALCARCE-ARGENTINA

INSÓLITO

100% ALBARIÑO 2020

Vendimia

Cosecha Manual 16 de Marzo de 2020

Ciclo Vegetativo

La temporada 2019-2020 tuvo un verano más seco que las anteriores. Primavera y verano templados, con temperatura media menor al promedio (madurez más lenta, con menor pérdida de acidez). La cosecha brindó vinos de gran complejidad aromática en equilibrio, sin corrección de acidez.

Rendimiento

5,9 ton/ha

Maceración

Sin maceración prefermentativa

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

Febrero 2021

Alcohol

13

pH

3,63

Acidez total

4,36



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

En nariz nos encontramos con una intensidad aromática media. Aromas frutados de durazno blanco y mango, notas cítricas y recuerdos a cáscara de naranja. En boca es un vino con entrada amable, untuosa y con una refrescante acidez, con un persistente y fragante final. Realmente ideal para acompañar comidas a base de pescados o mariscos.