

BODEGA
PUERTA DEL ABRA
BALCARCE-ARGENTINA

INSÓLITO

100% BONARDA 2016

Vendimia

Cosecha Manual 30 de Marzo

Ciclo Vegetativo

La temporada 2.015-2.016 se caracterizó por una primavera más seca que lo habitual. Diciembre fue el mes con menores precipitaciones en los últimos tres años, acompañado de temperaturas máximas de 34 a 36°C y muchos días soleados. Febrero fue un mes con muchos días de radiación directa y si bien las precipitaciones fueron abundantes se concentraron en dos tormentas de gran intensidad y poca infiltración.

Rendimiento

3,5 ton/ha

Maceración

3 días de maceración en frío, 22 días de maceración total.

Fermentación Alcohólica

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en pequeños tanques de acero inoxidable de 200 lts de capacidad.

Fermentación Maloláctica

Con bacterias lácticas nativas

Añejamiento

10 meses en barricas de roble francés nuevo tostado medio

Alcohol

13,13

pH

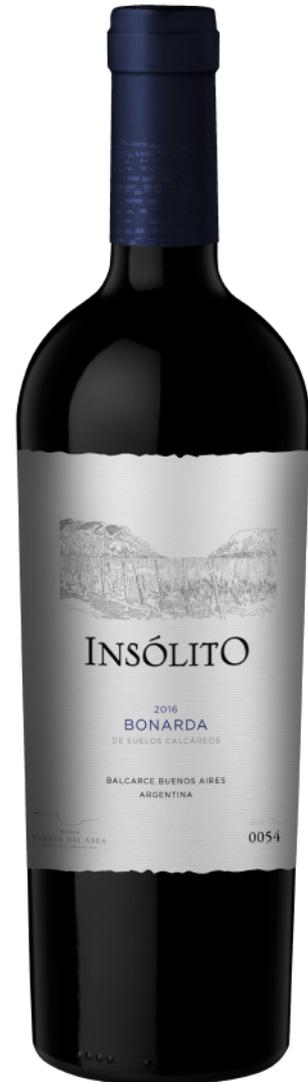
3,63

Acidez total

6,63

Embotellado

2 de diciembre de 2.017



DESCRIPCIÓN DEL VINO

En nuestros suelos calcáreos y ricos en biodiversidad la Bonarda se expresa con sutileza, su madurez es pausada y el perfil frutal oscila entre cosechas desde frutas rojas hacia suaves notas de especias como pimienta. Las condiciones climáticas nos permiten lograr un equilibrio entre el grado alcohólico y la madurez de las pieles y las semillas, logrando vinos sin un exceso de alcohol y con muy buena concentración.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza profundo con reflejos rubí. Aromas de fruta roja, notas mentoladas y hierbas silvestres. Su paso por barrica le confiere complejidad y notas de vainilla y cacao. En boca es de cuerpo medio y taninos estructurados. Su retrogusto es equilibrado y fresco.



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

Numero de id en INV: R00013

Año de plantación

2.013

Material Vegetal

Selección masal
Sin portainjerto, Pie Franco

Densidad de plantación

3.700 plantas por ha en un marco de 2,3mts por 1,2mts

Superficie cuartel

0,2 has

Composición del suelo

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

Contenido de Materia Orgánica entre 3 y 5% en toda la parcela

20-30 cm: Horizonte de transición AB

30-50 cm: Horizonte B con contenido de arcillas con barnices (lixiviación de material orgánico con acción del agua).

50 cm en adelante: transición BC y Horizonte C de textura franco arenosa.

Concreciones de Carbonato de Calcio presentes en todo el horizonte

