



BODEGA
PUERTA DEL ABRA
BALCARCE-ARGENTINA

INSÓLITO

100% PINOT NOIR 2020

Vendimia

Cosecha Manual 19 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 uva y equilibrio, sin corrección de acidez en ningún caso.

Rendimiento

6,0 ton/ha

Maceración

Maceración prefermentativa en frío de 72 hs.

Fermentación Alcohólica

Fermentación en tanques de acero inoxidable de 2500 lts de capacidad.

Fermentación Maloláctica

Si

Añejamiento

12 meses en foudres de roble y barrica de roble francés tostado suave (1° y 2° uso)

Embotellado

Marzo 2021

Alcohol

12,2

pH

3,9

Acidez total

5,02



DESCRIPCIÓN DEL VINO

Esta variedad ancestral, tan noble y peculiar, nos da uno de nuestros mejores exponentes en Puerta del Abra. Conocimos al Pinot noir como una gran base espumante, y lo redescubrimos en su mejor versión como vino tinto: en ese camino encontramos elegancia absoluta, potencial de guarda, tensión, tipicidad varietal, y un carácter único en su complejidad, su fruta, su acidez y su evolución a través del tiempo en la copa.

NOTAS DE CATA

En vista nos encontramos con un color rubí claro, brillante y de intensidad baja. En nariz podemos descubrir mucha complejidad, aromas en capas. Notas de frutas rojas, como cereza y frutilla, guinda y granada. Notas terrosas típicas del varietal, de hongos y hojas secas. En boca de entrada amable y complejo, con acidez marcada, fresco y vibrante. Notas de frutilla y membrillo. Final largo y complejo. Un vino con buen potencial de guarda y muy buena evolución en copa.