

BODEGA  
PUERTA DEL ABRA  
BALCARCE-ARGENTINA

## INSÓLITO

RIESLING

### Vendimia

Cosecha Manual 30 de Marzo

### Ciclo Vegetativo

--

### Rendimiento

4,5 ton/ha

### Maceración

Sin maceración pre fermentativa.

### Fermentación Alcohólica

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en pequeños tanques de acero inoxidable de 500 y 1000lts de capacidad.

### Fermentación Maloláctica

Sin FML

### Añejamiento

10 meses sobre lías finas en tanque de acero inoxidable

### Embotellado

Diciembre 2018

### Alcohol

12,55

### pH

3,30

### Acidez total

6,9



## DESCRIPCIÓN DEL VINO

El Riesling es una variedad que madura lentamente en Balcarce logrando una muy buena complejidad aromática. Nos parece destacable la combinación de frescura y mineralidad que se conjugan armónicamente con un paladar suave y untuoso. Nuestros suelos ricos en materia orgánica y microorganismos son un sustrato amable para el desarrollo de su carácter. La presencia de vetas calcáreas contribuye a su expresión mineral recordando el origen marino de estos suelos.

## NOTAS DE CATA

Color dorado con reflejos verdosos. En nariz se destacan notas florales que se funden con alcanfor, cítricos amargos y sensaciones minerales. En boca es untuoso, de buen volumen y contrapunto con una fresca acidez frutal. El fin de boca es prolongado y se realzan en él los complejos aromas registrados 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

--

### Año de plantación

2.014

### Material Vegetal

Selección masal Agrelo  
Porta injerto SO4

### Densidad de plantación

3.800 plantas por ha en un marco de 2,2 mts por 1,2mts

### Superficie cuartel

0,88 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.

