

BODEGA  
PUERTA DEL ABRA  
BALCARCE-ARGENTINA

## INSÓLITO

### TANNAT

#### 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

2 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 500 lts de capacidad.

#### Fermentación Maloláctica

Con bacterias lácticas nativas

#### Añejamiento

10 meses sobre lías finas en tanque. 10 meses en barricas de roble francés nuevo tostado medio

<b>Alcohol</b>	<b>pH</b>	<b>Acidez total</b>
15,27	3,76	7,02

#### Embotellado

2 de diciembre de 2.017



## DESCRIPCIÓN DEL VINO

En nuestros suelos calcáreos y ricos en biodiversidad el Tannat suma a su perfil de frutas rojas y negras las notas minerales características de este tipo de terroir.

La combinación de suelo y clima permite lograr en boca un vino concentrado y amable a la vez, donde se aprecian taninos que han sabido madurar en armonía.

Los intensos vientos de este paraje regulan naturalmente el cuaje y número de bayas por racimo, permitiendo que las uvas maduren sanas y con una muy buena exposición solar.

## NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso con reflejos rubí. Aromas frutales complejos como guinda, grosellas y arándanos con un fondo de mineralidad que recuerda el grafito y la piedra mojada. Notas de cacao, vainilla y tabaco rubio propios de su paso por roble francés. En boca tiene una entrada con buena tensión y taninos de gran estructura. Su retro gusto es complejo y de gran permanencia.

## INFORMACIÓN DE VIÑEDOS



### Viñedo de origen

Viñedo El Vallecito, Puerta del Abra, Partido de Balcarce, Provincia de Buenos Aires, Argentina.

### Parcela de Origen

Cuartel I

### Año de plantación

2.013

### Material Vegetal

Clon 399

Porta injerto 101.14

### Densidad de plantación

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

### Superficie cuartel

0,4 has

### Composición del suelo

**Horizonte A de 0-10 cm.** Estructura migajosa, color negro oscuro, evidenciando presencia de materia orgánica. Concreciones de Carbonato de Calcio presentes en todo el horizonte

**No hay horizonte B como tal, sino una transición ABC**

**Horizonte C de 10 cm en adelante.** Carbonato de Calcio muy compacto en los primeros 50 cms y de ahí hacia abajo más disgregado y fácil de romper.

