



BODEGA
PUERTA DEL ABRA
BALCARCE-ARGENTINA

INSÓLITO

100% TANNAT 2018

Vendimia

Cosecha Manual 27 de Marzo de 2018

Ciclo Vegetativo

La temporada 2017-2018 se caracterizó por un buen balance hídrico, con muchos días soleados durante los meses de febrero y marzo, que permitieron una correcta madurez polifenólica en pieles y semilla.

Rendimiento

8,0 ton/ha

Maceración

Maceración prefermentativa en frío de 72 hs.

Fermentación Alcohólica

Fermentación en barrica de roble de Primer Uso

Fermentación Maloláctica

Si

Añejamiento

24 meses en barricas de roble francés, 60% Primer Uso y 40% Segundo Uso

Embotellado

Octubre 2020

Alcohol

14,02

pH

3,9

Acidez total

6,03



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

En vista nos encontramos con un color púrpura intenso. En nariz es un vino con aromas a fruta negra, moras, arándanos, guindas y grosellas. Se encuentran hongos y sotobosque, notas minerales que recuerdan al grafito y piedra mojada. Y también notas de chocolate, cacao, vainilla, tabaco y cuero provenientes de su paso por barrica francesa. En boca, es un vino de gran estructura, con taninos maduros. Es un vino largo, equilibrado y complejo.