

PREMIOS

92

PUNTOS

Tim  
Atkin

91

vinous

# INSÓLITO

PINOT NOIR 2020



## COSECHA

Manual - 19 de marzo de 2020



## PRODUCCIÓN

4900 botellas



## ENÓLOGA

Delfina Pontaroli



## ALCOHOL

12,2 % v/v

## pH

3,9

## ACIDEZ TOTAL

5,02 g/l

## VINIFICACIÓN

Luego de una maceración pre-fermentativa en frío de 72 horas, las uvas fermentan en tanques de acero inoxidable. Luego el vino hace su fermentación maloláctica y crianza durante 12 meses en fudre y barricas de roble francés (1°, 2° y 3 uso).

## VIÑEDO

El Vallecito, fue plantado en el 2013 sobre suelos calcáreos, ubicado entre 115 y 137 m s. n. m., rodeado de las sierras de Tandilia, una formación de 2.200 millones de años. Con un clima caracterizado por precipitaciones abundantes durante el ciclo vegetativo, con temperaturas que oscilan los 29 °C durante el día y 14 °C durante la noche, generando una amplitud térmica ideal para el desarrollo de cepas tintas y blancas de gran potencial.

BUENOS AIRES



BALCARCE

SIERRAS DE TANDILIA



EL VALLECITO



## NOTAS DE CATA

**Color:** Rubí claro, brillante y de intensidad baja.

**Nariz:** En nariz podemos descubrir mucha complejidad, aromas en capas. Notas de frutas rojas, cereza, frutilla, guinda y granada. Notas terrosas típicas del varietal de hongos y hojas secas.

**Boca:** En boca de entrada amable y complejo, con acidez marcada, fresco y vibrante. Notas de frutilla y membrillo. Final largo y complejo.