

PREMIOS



# INSÓLITO

RIESLING 2018



## COSECHA

Manual - 30 de marzo de 2018



## PRODUCCIÓN

3700 Botellas



## ENÓLOGA

Delfina Pontaroli



## ALCOHOL

12,55 % v/v

## pH

3,3

## ACIDEZ TOTAL

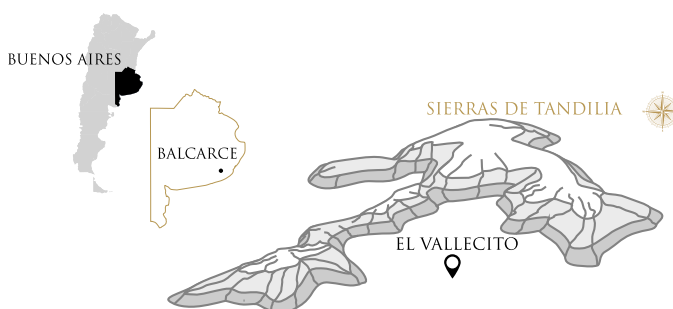
6,9 g/l

## VINIFICACIÓN

Cosecha manual, selección de bayas a campo y en bodega, prensado de racimo entero. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en pequeños tanques de acero inoxidable. Sin fermentación maloláctica, descansan sobre sus lias en los tanques durante 10 meses.

## 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.



BODEGA  
PUERTA DEL ABRA

# INSÓLITO

*Riesling*

SUELOS CALCÁREOS

Partida limitada: 2800 botellas	Bot. N° 0800	
750ml	Alc. 11,8% v/v	Az. Residual 1,96 g/l
Winemaker	Ac. Total 5,33 g/l	

BUENOS AIRES-ARGENTINA

## NOTAS DE CATA

**Color:** Color dorado con reflejos verdosos.

**Nariz:** En nariz se destacan notas florales que se funden con alcanfor, cítricos amargos y sensaciones minerales.

**Boca:** En boca es untuoso, de buen volumen y contrapunto con una fresca acidez frutal. El fin de boca es prolongado y se realzan los complejos aromas registrados en nariz.