

INSÓLITO

RIESLING 2021

PREMIOS



90
PUNTOS

Tim
Atkin



COSECHA

Manual - 12 de marzo de 2021



PRODUCCIÓN

3.500 Botellas



ENÓLOGA

Delfina Pontaroli



ALCOHOL

11,02 % v/v

pH

3,31

ACIDEZ TOTAL

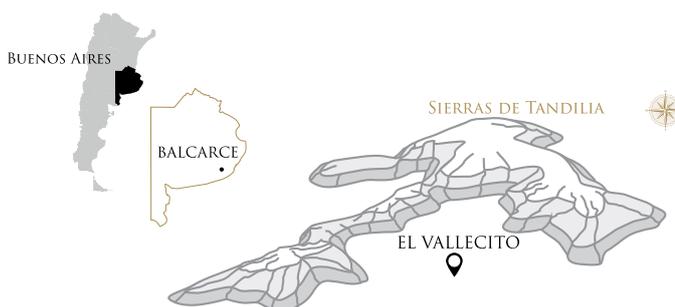
5,50 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. Sin fermentación maloláctica, descansan sobre sus lias en los tanques durante 9 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.



NOTAS DE CATA

Color: Brillante con reflejos amarillos.

Nariz: Intensidad aromática media; frutado, se destacan las notas a limón, lima, maracuyá, pera y pelón blanco.

Boca: Entrada suave; es elegante, fresco Y de cuerpo medio. Se pueden percibir las notas de nariz, sumándose un retrogusto mineral.



BODEGA
PUERTA DEL ABRA
INSÓLITO
Riesling
2021

SUELOS CALCÁREOS
Partida limitada: 3500 botellas Bot. Nr. 0800
750ml Alc. 11,02%v/v Az. Residual 1,96 g/l
Winemaker Ac. Total 5,50 g/l
BUENOS AIRES-ARGENTINA