

INSÓLITO

RIESLING 2020

PREMIOS



COSECHA

Manual - 16 de marzo de 2020



PRODUCCIÓN

6200 Botellas



ENÓLOGA

Delfina Pontaroli



ALCOHOL

11,20 % v/v

H

3,30

ACIDEZ TOTAL

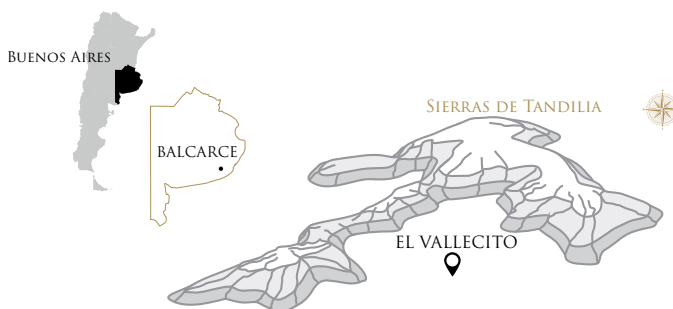
4,53 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. Sin fermentación maloláctica, descansan sobre sus lías en los tanques durante 6 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.



INSÓLITO
Riesling

SUELOS CALCÁREOS
Partida limitada: 2800 botellas | Bot. N.º 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: Aromas frutados de durazno blanco y mango, notas cítricas y recuerdos a cáscara de naranja.

Boca: En boca es un vino con entrada amable, untuosa. Refrescante acidez. Ideal para acompañar comidas a base de pescados o mariscos.