

# INSÓLITO

RIESLING 2021

## AWARDS



drinks  
business

GLOBAL  
RIESLING  
MASTERS  
BRONZE 2023



## COSECHA

Manual - 12 de marzo de 2021



## PRODUCCIÓN

3.500 Botellas



## ENÓLOGA

Delfina Pontaroli



## ALCOHOL

11,02 % v/v

## pH

3,31

## ACIDEZ TOTAL

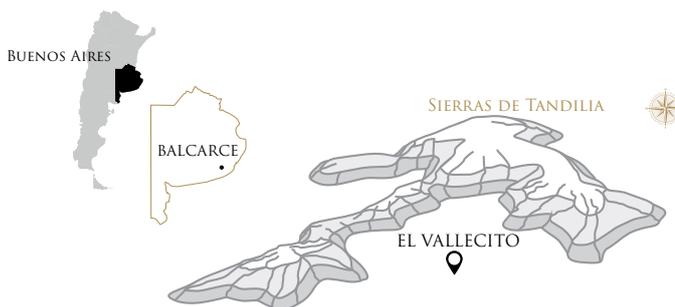
5,50 g/l

## VINIFICACIÓN

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

Partida limitada: 3500 botellas	Bot. Nr. 0800	
750ml	Alc. 11,02%v/v	Az. Residual 1,96 g/l
Winemaker	Ac. Total 5,30 g/l	

BUENOS AIRES-ARGENTINA