

INSÓLITO

RIESLING 2022

PREMIOS



COSECHA

Manual - 8 y 16 de marzo de 2022



PRODUCCIÓN

1862 Botellas



ENÓLOGA

Delfina Pontaroli



ALCOHOL

12,3 % v/v

PH

3,18

ACIDEZ TOTAL

5,8 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en 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.



NOTAS DE CATA

Color: Amarillo pálido brillante, con reflejos verdosos

Nariz: Nariz de intensidad media, delicada, con notas de manzana verde, pera y durazno blanco.

Boca: En boca, la acidez está presente y marcada, logrando un vino fresco y vivaz, con un buen potencial de guarda.

