

DURIGUTTI

Malbec 2022

CEPA: MALBEC 100%

ORIGEM

40% La Consulta, San Carlos, Valle de Uco.

Vinhedo de 1940.

50% Las Compuertas, Luján de Cuyo.

Vinhedo de 1928.

10% Medrano

Vinhedo de 1948.

Antigos vinhedos de seleções massais plantados em alta densidade, com 7200 plantas por hectare e rendimento de 1 planta por garrafa. Irrigação por inundação. Mistura de solos franco arenoso pedregoso e franco arenoso.

ELABORACIÓN

COLHEITA: manual, durante a segunda quinzena de março 2022. Recepção na vinícola em vinhas de 500 quilos. Seleção simples.

PROCESO: maceração a frio por 1 dias a 7°C. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas durante 14 dias a 26-28° em tanques de concreto sem epóxi com 3 remontagens diárias. Fermentação malolática em barril de carvalho francês de 4° uso de 500 litros durante 30 dias. Estágio de 6 meses em nos mesmos barris e 12 meses em tanques de concreto sem epóxi.

FRACIONAMENTO: Setembro de 2023. Este vinho não foi clarificado, estabilizado, nem filtrado. Vinho certificado vegano.

ALCOOL: 14,2% / ACIDEZ TOTAL: 5,68 / PH: 3,54 / AÇÚCAR RESIDUAL: 2,09 gr/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Buena complejidad en nariz con aromas típicos cerezas, arándanos, ciruelas, lavanda y clavo. Na boca apresenta bom corpo e estrutura, taninos doces e final longo. Recomendamos ser consumido a uma temperatura entre: 15°-18°.

ENÓLOGOS: HÉCTOR E PABLO DURIGUTTI



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

durigutti.com @duriguttiwinemakers @DuriguttiWines

