

# DURIGUTTI

## Viognier 2022

CEPAS: 100% Viognier

SAFRA: 2022

### ORIGEM

50% Los Árboles, Valle de Uco.

50% Altamira, Valle de Uco.

Fusão de terroirs com vinhedos de seleções massais de carga genética antiga. Vinhedos de 2010, com 6500 e 4500 plantas por hectare em Los Árboles e Altamira, respectivamente. Altitude média entre 1150 e 1100 metros, com rendimento médio de 1 kg por planta em espaldeira alta. Poda guyot com mínima intervenção. Vinhedo orgânico em Altamira. Mistura de solos arenosos pedregosos em Los Árboles, e franco arenoso calcário em Altamira.

### ELABORAÇÃO

COLHEITA: manual, durante a primeira semana de fevereiro 2022. Recepção na vinícola em caixas de 18 kg. Seleção simples e desengace.

PROCESSO: maceração e fermentação 100% com casca por 18 dias entre 14-16°C com leveduras indígenas em ovos de concreto sem epóxi. Logo, separa-se a casca para terminar a fermentação durante a primeira quinzena de março. Estágio sobre borras durante 4 meses.

FRACIONAMENTO: engarrafamento em julho 2022.. Este vinho não foi clarificado, estabilizado, nem filtrado.

ÁLCOOL: 13,7% / ACIDEZ TOTAL: 6,65 / PH: 3,15 / AÇÚCAR RESIDUAL: 1,80 gr/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor amarela dourada, o nariz apresenta aromas de pêssegos, damascos, abacaxis, mangas, acácia e flor de laranjeira, até violetas. O paladar é vivo e fresco, com taninos ricos e um final agradável, fresco e saboroso. Recomendamos ser consumido a uma temperatura entre: 8°-12°.

ENÓLOGOS: HÉCTOR Y PABLO DURIGUTTI

