

DURIGUTTI

FAMILIA

2022

VARIETAIS: 85% Malbec (Lunlunta y La Consulta), 5% Cabernet Franc (Altamira), 4% Petit Verdot (Vistaflores), 2% Cabernet Sauvignon (Gualtallary), 2% Syrah (Agrelo), 2% Bonarda (Agrelo).

ORIGEM

Lunlunta e Agrelo, Luján de Cuyo .

Vinhedo plantado em 1938 em Lunlunta (Malbec); em 1947 em Agrelo (Bonarda), e em 1973 em Agrelo (Syrah). Altura entre 900 e 980 metros acima do nível do mar.

La Consulta, Vistaflores, Altamira e Gualtallary, Valle de Uco.

Vinhedo plantado em 1947 em La Consulta (Malbec); em 2007 em Vistaflores (PetitVerdot); em 1999 em Altamira (Cab. Franc), e em 2005 em Gualtallary (Cab. Sauvignon). Altura entre 1150 e 1360 metros acima do nível do mar.

Seleções massais de cargagênica antiga. Vinhedos plantados em altadensidade (entre 7200 e 5500 plantas por hectare) com rendimento de 3 plantas por garrafa. Irrigação por inundação. Sistema de espaldeira baixa. Solos aluviais, com rochas principalmente sedimentarias com fina proporção de areia,

ELABORAÇÃO

COLHEITA: manual, durante a primeira quinzena de abril 2022. Recepção na vinícola em caixas de 18kg. Dupla esteira de seleção.

PROCESSO: maceração a frio a 10°C durante 1 dia. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas durante 18 dias a temperaturas entre 26°-28° C com 3 remontagens diárias. Maceração pós-fermentação de 4 dias. Fermentação malolática em barris de carvalho francês 100% de segundo uso entre 20-22° C durante 25 dias. Envelhecimento em barris de 500 l de terceiro e quarto uso por 24 meses.

ENGARRAFAMENTO: Junho 2024. Este vinho não foi filtrado. Clarificado e estabilizado naturalmente. Partidas limitadas.

ÁLCOOL: 14,65 / ACIDEZ TOTAL: 5,69 / PH: 3,67 / AÇÚCAR RESIDUAL: 1,81 gr/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor púrpura escura. No nariz, oferece frutas maduras como geleia de ameixa, cânfora e frutas negras. O envelhecimento confere especiarias. O vinho adquire mais nuances à medida que se abre na taça. Na boca apresenta complexidade, com uma textura sedosa e um final encorpado e taninos redondos. Recomendamos ser consumido a uma temperatura entre 15°-18° C.

ENÓLOGOS: HÉCTOR E PABLO DURIGUTTI



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

durigutti.com



@duriguttiwinemakers

@DuriguttiWines