

DURIGUTTI

RESERVA

Cabernet Franc 2021

VARIEDADE: Cabernet Franc 100%

ORIGEM

50% Agrelo, Luján de Cuyo.
50% Tupungato, Uco Valley.

Seleções massais de carga genética antiga. Vinhedos plantados em alta densidade (7200 plantas por hectare) com rendimento de 2 plantas por garrafa. Irrigação por inundação. Mistura de solos franco arenoso pedregoso, franco limoso e franco argiloso.

ELABORAÇÃO

COLHEITA: manual, durante a primeira quinzena de abril 2022. Recepção na vinícola em caixas de 18 kg. Seleção simple.

PROCESSO: maceração a frio durante 1 dias a 6°C. Fermentação alcoólica com leveduras autóctones durante 14 dias a 26-28° em tanques de concreto sem epóxi. Fermentação malolática em barril de carvalho francês de 500 litros de terceiro uso durante 25 dias. Estágio por 12 meses em nos mesmos barris e em contêineres de concreto sem epóxi ao seu fracionamento.

ENGARRAFAMENTO: Dezembro 2023. Este vinho não foi clarificado, estabilizado, nem filtrado.

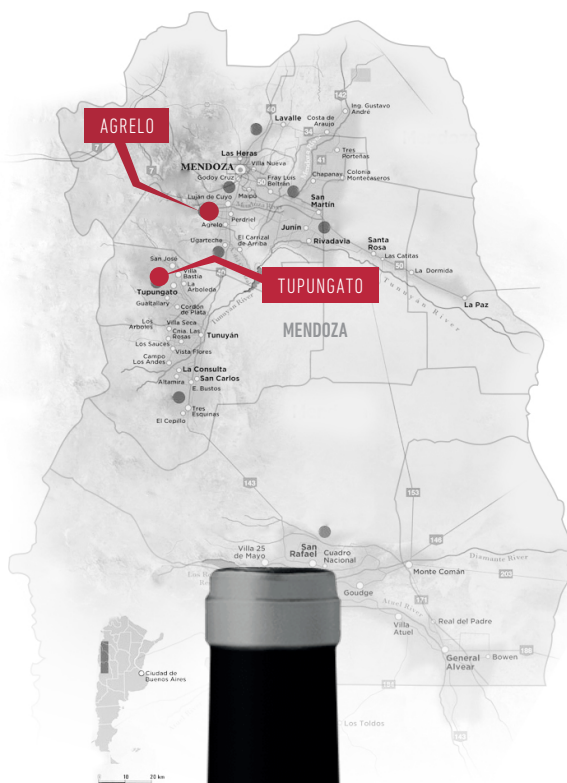
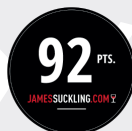
CERTIFICAÇÕES: Vinho Vegano certificado por Liaf Control sob a chancela VegArgentina.

ÁLCOOL: 14,3% / ACIDEZ TOTAL: 5,71 / PH: 3,56 / AÇÚCAR RESIDUAL: -1,80 gr/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Maduro e intenso, corpo médio, combinando frutas secas, cassis, notas de tabaco doce e tabaco verde seco. Cremoso no paladar com um final herbáceo. Recomendamos ser consumido a uma temperatura entre 15°-18°C.

ENÓLOGOS: HÉCTOR Y PABLO DURIGUTTI



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

durigutti.com @duriguttiwinemakers @DuriguttiWines