

# DURIGUTTI

## RESERVA

**Cabernet Sauvignon 2022**

VARIEDADE: **Cabernet Sauvignon 100%**

### ORIGEM

**50% Alto Agrelo, Luján de Cuyo.**

**50% La Consulta, 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 dia a 10°C. Fermentação alcoólica com leveduras autóctones durante 14 dias a 26-28° em tanques de concreto sem epóxi com 4 remontagens diárias. 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:** Setembro 2023. Este vinho não foi clarificado, estabilizado, nem filtrado.

**CERTIFICAÇÕES:** Vinho Vegano certificado por LiafControl sob a chancela VegArgentina.

**ÁLCOOL:** 14,3% / **ACIDEZ TOTAL:** 5,75 / **PH:** 3,60 / **AÇÚCAR RESIDUAL:** -1,80gr/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Aromas de pimenta, frutas pretas, groselha preta e cera de abelha, equilibrados com notas picantes de tomilho, alecrim e cardamomo, levando a um delicioso final de baunilha e caramelo. Recomendamos ser consumido a uma temperatura entre 15°-18° C.

**ENÓLOGOS:** HÉCTOR Y PABLO DURIGUTTI



**DURIGUTTI**  
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

[durigutti.com](http://durigutti.com) @duriguttiwinemakers @DuriguttiWines