

DURIGUTTI

RESERVA

Malbec 2023

VARIIDADE: MALBEC 100%

ORIGEM

60% Las Compuertas, Luján de Cuyo.

Vinhedo plantado em 1928.

20% La Consulta, San Carlos, Uco Valley.

Vinhedo plantado em 1940.

20% Altamira, Uco Valley.

Vinhedo plantado em 1938.

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 março 2023. Recepção na vinícola em caixas de 18 kg. Selector óptico.

PROCESSO: maceração a frio durante 1 dia a 10°C. Fermentação alcoólica com leveduras autóctones durante 15 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: Agosto 2024. Este vinho não foi clarificado, estabilizado, nem filtrado.

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

ÁLCOOL: 14% / **TOTAL ACIDEZ:** 5,70 / **PH:** 3,67 / **AÇÚCAR RESIDUAL:** 2,04 gr/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Fruta preta; lembra amora e mirtilo, com uma nota sutil de tabaco e chá preto. Na boca, corpo médio; bom equilíbrio entre a expressão frutada e a complexidade que o envelhecimento em carvalho francês proporciona. Taninos redondos; textura sedosa na boca. Recomendamos ser consumido a uma temperatura entre 15°-18° C.

ENÓLOGOS: HÉCTOR Y PABLO DURIGUTTI



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

