

DURIGUTTI PIE DE MONTE

VITICULTORES DE
LOS ANDES



MALBEC 2019

FINCA RUANO



ELABORACIÓN:

COSECHA: 2019
CEPAS: 100% Malbec
VIÑEDOS ORIGEN: FINCA RUANO
VISTALBA, LUJÁN DE CUYO.
ALTITUD DEL VIÑEDO: 1020 m.s.n.m.
AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 2008.
DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 5500 plantas por hectárea.
RENDIMIENTO: 1 plantas por botella.
CONDUCCIÓN: Espaldero bajo.
MANEJO DEL VIÑEDO: Manejo integrado en proceso de conversión a orgánico. Selecciones masales de viñas con antigua carga genética.
SUELOS: Franco arcilloso con subsuelo rocoso, heterogéneo.

NOTAS DE CATA:

De color violeta brillante combina notas a ciruela y cereza ácida en nariz junto con aromas de violeta y pimienta blanca. En boca es relajado con buena frescura que aporta ligereza al vino, a pesar de conservar taninos voluminosos. Una interpretación moderna de Luján de Cuyo.
Temperatura recomendada para consumirlo: 16°-18°C.
ENOLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti

DATOS TÉCNICOS:

FECHA DE COSECHA: Primera quincena de marzo de 2019.
COSECHA: Manual.
RECEPCIÓN EN BODEGA: Cajas de 18 kilos. Doble cinta de selección.
MACERACIÓN: Recipiente huevos de cemento 4 días a 12°C.
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: Con levaduras indígenas durante 25 días a temperaturas entre 22-24°C.
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En huevo de concreto de 3000 litros.
CRIANZA: 11 meses en los huevos de cemento.
EMBOTELLAMIENTO: Julio 2020. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.
ALCOHOL: 13,9%
ACIDEZ TOTAL: 5,98
Ph: 3,53
AZÚCAR RESIDUAL: 1,8

PACKAGING:

Presentación: botella 750 ml.
Embalaje: caja acostada x 6.



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS SINCE 2002

durigutti.com   @duriguttiwinemakers  @DuriguttiWines