

DURIGUTTI PIE DE MONTE

VITICULTORES DE
LOS ANDES



MALBEC 2022

FINCA RUANO



ELABORAÇÃO:

SAFRA: 2022.

CEPAS: 100% Malbec.

VINHEDOS ORIGEM: FINCA RUANO VISTALBA, LUJÁN DE CUYO.

ALTITUDE DO VINHEDO: 1020 metros acima do nível do mar.

ANO DE PLANTIO DO VINHEDO: 2008.

DENSIDADE DE PLANTIO: 5500 plantas por hectare.

RENDIMENTO: 1 planta por garrafa.

CONDUÇÃO: espaldeira baixa.

MANEJO DO VINHEDO: manejo integrado em processo de conversão em orgânico. Seleções massais de vinhas com carga genética antiga.

SOLO: franco argiloso com subsolo rochoso, heterogêneo.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

De cor violeta brilhante, combina notas de ameixa e cerejas frescas no nariz, juntamente com aromas de flores violetas e pimenta branca. No paladar, é delicado, com bom frescor que traz leveza ao vinho, bem como taninos envolventes que levam a um final longo. Uma interpretação moderna de Luján de Cuyo.

Temperatura recomendada para ser consumido: 16°/18° C.

ENÓLOGOS: Héctor e Pablo Durigutti

DADOS TÉCNICOS:

DATA DE COLHEITA: primeira quinzena de março de 2022.

COLHEITA: manual.

RECEPÇÃO NA VINÍCOLA: caixas de 18 kg. Dupla esteira de seleção. ° C.

MACERAÇÃO: recipiente ovos de concreto 3 dias a 10

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA: com leveduras indígenas durante 22 dias a temperaturas entre 22-24

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: em ovos de concreto de 3000 litros.

ESTÁGIO: 11 meses nos ovos de concreto.

ENGARRAFAMENTO: Julho 2022. Este vinho não foi estabilizado, filtrado, nem clarificado.

ÁLCOOL: 14,1%.

ACIDEZ TOTAL: 6.

PH: 3,40.

AÇÚCAR RESIDUAL: 1,80.

PACKAGING:

Apresentação: garrafa 750 ml.

Embalagem: caixa horizontal x 6.



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS SINCE 2002

durigutti.com @duriguttiwinemakers @DuriguttiWines