

# DURIGUTTI PIE DE MONTE

VITICULTORES DE  
LOS ANDES



**MALBEC 2022**

**FINCA ZARLENGA**



## **ELABORAÇÃO:**

**SAFRA:** 2022.

**CEPAS:** 100% Malbec.

**VINHEDOS ORIGEM:** FINCA ZARLENGA LOS ARBOLES, VALLE DE UCO.

**ALTITUDE DO VINHEDO:** 1300 metros acima do nível do mar.

**ANO DE PLANTIO DO VINHEDO:** 2007.

**DENSIDADE DE PLANTIO:** 5500 plantas por hectare.

**RENDIMENTO:** 1 planta por garrafa.

**CONDUÇÃO:** espaldeira alta.

**MANEJO DO VINHEDO:** convencional em processo de reconversão em orgânico. Seleções massais de vinhas com carga genética antiga.

**SOLO:** aluviais, rochas principalmente sedimentarias com fina proporção de areia.

## **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:**

Apresenta notas de ervas silvestres como a jarilla, ameixas frescas com toques de amora e chá preto. Suculento e intenso no paladar, com um final leve e refrescante.

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

ENÓLOGOS: Héctor e Pablo Durigutti.

## **DADOS TÉCNICOS:**

**DATA DE COLHEITA:** primeira quinzena de março 2022.

**COLHEITA:** manual.

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

**MACERAÇÃO:** recipiente ovos de concreto 1 dia a 10°C.

**FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA:** com leveduras indígenas durante 25 dias a temperaturas entre 22-24°C.

**FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA:** em ovos de concreto de 3000 litros.

**ESTÁGIO:** 11 meses nos ovos de concreto.

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

**ÁLCOOL:** 14%.

**ACIDEZ TOTAL:** 5,43.

**PH:** 3,81.

**AÇÚCAR RESIDUAL:** 1,80.

## **PACKAGING:**

Apresentação: garrafa 750 ml.

Embalagem: caixa horizontal x 6.



**DURIGUTTI**  
FAMILY WINEMAKERS SINCE 2002

[durigutti.com](http://durigutti.com)



@duriguttiwinemakers



@DuriguttiWines