

DURIGUTTI PIE DE MONTE

VITICULTORES DE
LOS ANDES



MALBEC 2022

FINCA LAS JARILLAS



ELABORAÇÃO:

SAFRA: 2022.

CEPAS: 100% Malbec.

VINHEDOS ORIGEM: FINCA LAS JARILLAS GUALTALLARY, VALLE DE UCO.

ALTITUDE DO VINHEDO: 1360 metros acima do nível do mar.

ANO DE PLANTIO DO VINHEDO: 2005.

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: aluvial-fluvial com elevado conteúdo de carbonato de cálcio com rochas principalmente intrusivas.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

De cor púrpura escura, com aromas de ameixa e amora madura com ervas locais. Na boca, é suculento e enérgico, com uma textura fina devido aos taninos delicados. Final longo, saboroso e frutado.

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 dias a 10° C.

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA: com leveduras indígenas durante 20 dias a temperaturas entre 23-24° C.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: em ovo de concreto de 3000 litros.

ESTÁGIO: 10 meses nos ovos de concreto.

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

ÁLCOOL: 14,9%.

ACIDEZ TOTAL: 5,06.

PH: 3,81.

AÇÚCAR RESIDUAL: 1,80.

PACKAGING:

Apresentação: garrafa 750 ml.

Embalagem: caixa horizontal x 6.



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

durigutti.com



@DuriguttiWines