

VICTORIA

DURIGUTTI

CORTE DE FINCA 2019



VIÑEDOS

Cepas: Malbec 35%, Cabernet Franc 38%,
Petit Verdot 17%, Charbono 8%,
Cordisco 2%.

Origen: Finca Victoria, Las Compuertas,
Luján de Cuyo, Mendoza.

Altitud del viñedo: 1050 metros.

Año de plantación: 1914 Malbec, 2012
Cordisco, 2015 Cabernet Franc, 2016
Petit Verdot y Charbono.

Densidad de plantación: 7200 plantas
por hectárea.

Conducción: espaldero bajo.

Manejo del viñedo: orgánico sin verdeo,
poda guyot doble, riego por manto.

Suelos: mayormente franco arcilloso
profundo.

ELABORACIÓN

Fecha de cosecha: segunda semana de
marzo de 2019.

Cosecha: manual en cajas de 18 k.

Ingreso a bodega: doble cinta de
selección.

Maceración: en frío durante 4 días a
8° C.

Fermentación alcohólica: con levaduras
autóctonas en barricas de roble francés
de 600 litros de tercer uso con sistema
de rollers a temperaturas controladas
entre 24-25° C realizando 3 rotaciones
diarias.

Fermentación maloláctica: con bacterias
autóctonas en las mismas barricas
durante 25 días.

Crianza: en las mismas barricas de roble
durante 12 meses y 22 meses en huevo de
cemento sin epoxi.

Embotellamiento: mayo de 2022.

Producción: 1510 botellas.

Alcohol: 14,4% / Acidez total: 5.66
Ph: 3.51 / Azúcar residual: 2,02

NOTAS DE CATA: nariz fragante de moras,
hierbas secas, chocolate, ostras secas,
sándalo y variedad de especias. De cuerpo
medio con taninos finos. Cremoso, con un
rico corazón de frutas en el centro del
paladar ofrece un final largo y delicioso.

Recomendamos consumirlo a una temperatura
entre 15° y 18° C.

ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti.



Victoria Durigutti

LAS COMPUERTAS - MENDOZA