

CARMELA DURIGUTTI

by Pablo Durigutti

DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

ESTA LINHA REFLETE A PAIXÃO DE PABLO PELO VINHO E O AMOR POR SUA FILHA, CARMELA, SUA INSPIRAÇÃO. NA ORIGEM, LAS COMPUERTAS, ONDE MORA COM SUA FAMÍLIA, CRESCEM AS UVAS DE RAÍZES PROFUNDAS A 1050 METROS ACIMA DO NÍVEL DO MAR, EM SOLOS POBRES E DIVERSOS. ESTES GRANDES VINHOS SINGLE VINEYARDS MALBEC EXPRESSAM O TERROIR COM O ESTILO PRÓPRIO DO ENÓLOGO.

DURIGUTTI CARMELA GUARDA

— 100% MALBEC 2020 —

VINHEDOS

ORIGEM: Finca Victoria, 100% Las Compuertas, Luján de Cuyo.

ALTITUDE DO VINHEDO: 1050 m.a.n.m.

ANO DE PLANTIO DO VINHEDO: 1914.

DENSIDADE DE PLANTIO: 7200 plantas por hectare.

RENDIMENTO: 3 plantas por garrafa.

CONDUÇÃO: duplo guyot com cobertura vegetal.

MANEJO DO VINHEDO: orgânico.

SOLOS: semi franco-limo-argilosos, muito pobres e permeáveis, mostram uma camada de seixo rolado aos 2 m de profundidade.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: aromas de frutos pretos, cassis, tabaco, chocolate preto, avelãs, violetas secas. No paladar, é equilibrado, encorpado, com taninos maduros e sedosos e um final longo e crocante.

Temperatura recomendada para ser consumida: entre 15° e 18°.

ENÓLOGO: Pablo Durigutti.



ELABORAÇÃO

DATA DE COLHEITA: segunda quinzena de março 2020.

COLHEITA: manual.

RECEPÇÃO NA VINÍCOLA: em caixas de 18 kg, 80% uva desengaçada, 20 % com engaço. Dupla esteira de seleção.

MACERAÇÃO: a frio, a 8°C por 1 dia.

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA: com leveduras indígenas em cubas de carvalho francês de 3500 litros durante 28 dias, com 3 pigeages diários.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: em cubas de carvalho francês durante 25 dias.

ESTÁGIO: durante 24 meses em cubas de carvalho francês 100% de primeiro uso.

ENGARRAFAMENTO: Junho 2022. Este vinho não foi estabilizado. Filtrado e clarificado naturalmente.

PRODUÇÃO TOTAL: 6100 garrafas.

Álcool: 14,5%.

Acidez total: 516.

Ph: 3,69.

Açúcar residual: 1,7.

SINGLE VINEYARD
LAS COMPUERTAS