

# 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.

## CARMELA DURIGUTTI RESERVA

— 100% MALBEC 2022 —

### VINHEDOS

**ORIGEM:** Finca Grosso, 100%

Las Compuertas, Luján de Cuyo.

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

**ANO DE PLANTIO DO VINHEDO:** 1928.

**DENSIDADE DE PLANTIO:** 7200

plantas por hectare.

**RENDIMENTO:** 2 plantas por garrafa.

**CONDUÇÃO:** duplo guyot com cobertura vegetal.

**MANEJODO VINHEDO:** orgânico.

**SOLOS:** argilosos, frios, pobres em nutrientes e compactos.

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** aromas de violetas, frutos secos, amoras e ervas silvestres são também expressos no palato, juntamente com frutos secos. De corpo médio, com taninos firmes e sedosos e acidez fresca.

**Temperatura recomendada para ser consumido:** entre 15° e 18°.

**ENÓLOGO:** Pablo Durigutti



### ELABORAÇÃO

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

**TIPO DE COLHEITA:** manual.

**RECEPÇÃO NA VINÍCOLA:** em caixas de 18 kg, 60 % desengaçada e 40% com cacho inteiro. Dupla esteira de seleção.

**MACERAÇÃO:** a frio a 7° C por 1 dia.

**FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA:** com leveduras autóctones em ovos de concreto sem epóxi por 20 dias a 26° C.

**FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA:** em cubas de carvalho francês por 28 dias a 24° C.

**ESTÁGIO:** durante 10 meses em cubas de carvalho francês de terceiro uso.

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

**Álcool:** 14,9%.

**Acidez total:** 5,17.

**Ph:** 3,68.

**Açúcar residual:** 3,97



SINGLE VINEYARD  
LAS COMPUERTAS

durigutti.com

Facebook: @duriguttiwinemakers  
Instagram: @DuriguttiWines