



A MAIS DE 1100 M DE ALTITUDE, NASCEM ESTES VINHOS SINGLE VINEYARD, PURA EXPRESSÃO DO TERROIR DE ALTAMIRA. EXPLORANDO ESTA PARAGEM DESDE 2008, HÉCTOR DURIGUTTI INTERPRETA COM SEU ESTILO E PERSONALIDADE ANTIGOS VINHEDOS AO CUIDADO DE UM PEQUENO VITICULTOR DO VALLE DE UCO.

HD CABERNET SAUVIGNON

100% CABERNET SAUVIGNON 2023

VINHEDOS

ORIGEM: Altamira, Valle de Uco.

ALTITUDE DO VINHEDO: 1150 metros acima do nível do mar.

ANO DE PLANTIO DO VINHEDO: 1934.

DENSIDADE DE PLANTIO: 7200 plantas por hectare.

RENDIMENTO: 1 planta por garrafa.

CONDUÇÃO: sistema tradicional, espaldeira baixa.

MANEJO DO VINHEDO: orgânico.

SOLOS: mistura de argila e pedra com um pouco de calcário.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: aromas intensos de cerejas escuras, frutos pretos como o cassis, pimenta e folhas de tabaco. De corpo médio, com taninos firmes, acidez fresca, equilibrado com camadas de fruta fresca, especiarias e suaves notas de ervas.

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

ENÓLOGO: Héctor Durigutti.

ELABORAÇÃO

DATA DE COLHEITA: 20 de marzo 2023.

COLHEITA: manual.

RECEPÇÃO NA VINÍCOLA: em caixas de 18 kg. Seletor ótico de grupos.

MACERAÇÃO: a frio, durante 1 dias a 7° C.

FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA: com leveduras autóctones durante 22 dias a temperaturas entre 22 ° /25 °C em ovos de concreto.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: em foudres de terceiro uso.

ESTÁGIO: 4 meses em foudres de carvalho francês.

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

PRODUÇÃO TOTAL: 8.000 garrafas.

Álcool: 14,2%.

Acidez total: 5,80.

Ph: 3,65.

Açúcar residual: 1,80



SINGLE VINEYARD
PARAJE ALTAMIRA

