

DURIGUTTI

FAMILY WINEMAKERS EST. 2002



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 RESERVA MALBEC

100% MALBEC 2022

VINHEDOS

ORIGEM: Altamira, Valle de Uco.

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

ANO DE PLANTIO DO VINHEDO: 1938.

DENSIDADE DE PLANTIO: 7200 plantas por hectare.

RENDIMENTO: 2 plantas por garrafa.

CONDUÇÃO: sistema tradicional, espaldeira baixa.

MANEJO DO VINHEDO: orgânico. Irrigação por inundação

SOLOS: calcários.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: Cor profunda e intensa. Aroma rico com notas de mirtilos, framboesas maduras e alcaçuz. Corpo médio a encorpado. Taninos firmes e bem integrados com nuances minerais.

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

ENÓLOGO: Héctor Durigutti.



ELABORAÇÃO

DATA DE COLHEITA: Última semana de março de 2022.

COLHEITA: manual.

RECEPÇÃO NA VINÍCOLA: em caixas de 18 kg. Dupla esteira de seleção.

MACERAÇÃO: a frio durante 1 dia a 7° C.

FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA: com leveduras autóctones durante 20 dias a temperaturas entre 26°/28°C em ovos de concreto.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: em foudre de terceiro uso por 28 dias a 22°C.

ESTÁGIO: em foudre francês por 12 meses.
ENGARRAFAMENTO: Junho 2023. Este vinho não foi estabilizado. Naturalmente filtrado e clarificado.

PRODUÇÃO TOTAL: 5.000 garrafas.

Álcool: 14,8%.

Acidez total: 5,25.

Ph: 3,78.

Açúcar residual: 4,01.



SINGLE VINEYARD
PARAJE ALTAMIRA