

PROYECTO Las Compuertas

ao resgate de um povo e de uma terra
com história.

DURIGUTTI



CEPA: 90% Marsanne, 10% Semillón

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: não realizado.

ORIGEM: Finca Victoria – Las Compuertas,
Luján de Cuyo, Mendoza.

ESTÁGIO: em nos mesmos ovo de concreto
por 12 meses.

ALTITUDE DO VINHEDO: 1050 metros.

ENGARRAFAMENTO: abril 2024.

ANO DE PLANTIO DO VINHEDO: 2019.

PRODUÇÃO: 3300 garrafas.

DENSIDADE DE PLANTIO: 7200 plantas por
hectarea.

ÁLCOOL: 12,6% / Acidez total: 4.83

CONDUÇÃO: espaldeira baixa.

PH: 3.53 Açúcar residual: 1.66

MANEJO DO VINHEDO: orgânico com
cobertura vegetal, poda guyot dobro,
irrigação por gotejamento.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: amarelo claro com
reflexos esverdeados. Aromas florais
intensos, frutas como pera, maçã e pêssego.
Paladar de corpo médio, com textura
agradável e complexidade devido ao
envelhecimento em borras finas. Citrus e
melão combinam-se com especiarias sutis.
Acidez equilibrada que acrescenta frescor
e comprimento.

SOLOS: areno franco com cascalho e
pedras em profundidade.

Recomendamos consumi-lo a uma temperatura
entre 9° y 11°C.

ELABORACIÓN

DATA DE COLHEITA: segunda quinzena de
Fevereiro de 2023. Ambas as variedades
colhidas ao mesmo tempo.

ENÓLOGOS: Pablo e Héctor Durigutti.

COLHEITA: manual em caixas de 18 kg.

RECEPÇÃO NA VINÍCOLA: em ovos de
concreto. As uvas são selecionadas,
desengaçadas e prensadas com gelo seco
para baixar as temperaturas e preservar
o suco da oxidação.



MACERAÇÃO: a frío por 10 horas a 8° C.

FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA: com leveduras
autóctones em ovos de concreto sem epóxi
com temperaturas controladas de 14–16°C
por 15 dias.



20
23

Durigutti

www.durigutti.com