

PROYECTO Las Compuertas

Al rescate de un pueblo y una tierra con historia.

DURIGUTTI



CEPA: Cabernet Franc.

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

ALTITUDE DO VINHEDO: 1050 metros.

ANO DE PLANTIO DO VINHEDO: 2015.

DENSIDADE DE PLANTIO: 9200 plantas por hectare.

CONDUÇÃO: espaldeira baixa.

MANEJO DO VINHEDO: orgânico com cobertura vegetal, poda guyot duplo, irrigação por inundação.

SOLO: franco arenoso com seixo rolado profundo.

ELABORAÇÃO

DATA DE COLHEITA: segunda semana de março de 2023.

COLHEITA: manual em caixas de 18 kg.

RECEPÇÃO NA VINÍCOLA: em ovos de concreto com grãos inteiros. Selector óptico.

MACERAÇÃO: a frio durante 1 dias a 10° C.

FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA: com leveduras autóctones em ovos de concreto sem epóxi com temperaturas controladas entre 23-25°C durante 21 dias e realizando 4 pigeages diários.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: com bactérias autóctones em ovos de concreto por 25 dias a 20°C.

ESTÁGIO: 8 meses em ovos de concreto sem epóxi.

ENGARRAFAMENTO: novembro de 2023.

PRODUÇÃO: 5790 garrafas.

ÁLCOOL: 13.5% / Acidez total: 5.81

PH: 3.74 / Açúcar residual: 1.74

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: aromas de pimenta, notas herbáceas e anis sutil. Na boca, tem taninos macios, de corpo médio e um final persistente.

Recomendamos consumi-lo a uma temperatura entre 15° e 18° C

ENÓLOGOS: Héctor e Pablo Durigutti.



20
23

Durigutti

www.durigutti.com