

PROYECTO Las Compuertas

Al rescate de un pueblo y una tierra con historia.



CEPA: Charbono.

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

ALTITUDE DO VINHEDO: 1050 metros.

ANO DE PLANTIO DO VINHEDO: 2016.

DENSIDADE DE PLANTIO: 9200 plantas por hectare.

CONDUÇÃO: espaldeira baixa.

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

SOLO: barro pedregoso profundo

ELABORAÇÃO

DATA DE COLHEITA: final de março de 2022.

COLHEITA: manual em caixas de 18 kg.

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

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

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA: com leveduras autóctones em ovos de concreto sem epóxi com temperaturas controladas entre 20–22°C durante 20 días e realizando 3 pigeages diários.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: com bactérias autóctones em ovos de concreto por 25 días a 24°C.

ESTÁGIO: 7 meses em ovos de concreto sem epóxi.

ENGARRAFAMENTO: dezembro del 2023.

PRODUÇÃO: 5080 garrafas.

ÁLCOOL: 12% / Acidez total: 5.5

PH: 3.60 / Açúcar residual: 1,80

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: atraente, fresco e sutil, com boa acidez natural, notas florais e frutas vermelhas. Na boca, tem notas sutis de especiarias e se caracteriza por um bom corpo, taninos macios e acidez equilibrada.

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

ENÓLOGOS: Héctor e Pablo Durigutti.



CHARBONO

20
22

Durigutti

www.durigutti.com