

PROYECTO Las Compuertas

Al rescate de un pueblo y una tierra con historia.

DURIGUTTI



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

ALTITUDE DO VINHEDO: 1050 metros.

ANO DE PLANTIO DO VINHEDO: 2012.

DENSIDADE DE PLANTIO: 9200 plantas por hectare.

CONDUÇÃO: espaldeira baixa.

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

SOLO: franco pedregoso.

ELABORAÇÃO

DATA DE COLHEITA: segunda quinzena de março de 2025.

COLHEITA: manual em caixas de 18 kg. Selector óptico.

RECEPÇÃO NA VINÍCOLA: em ovo de concreto.

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

FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA: com leveduras autóctones em ovos de concreto sem epóxi com temperaturas controladas de 21- 23° C por 25 dias.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: com bactérias autóctones e temperatura controlada nos ovos de concreto.

ESTÁGIO: 4 meses em ovo de concreto sem epóxi.

ENGARRAFAMENTO: agosto de 2025

PRODUÇÃO: 4310 garrafas.

ÁLCOOL: 12,1% / Acidez total: 5.9

PH: 3,31 / Açúcar residual: 1,5

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: de cor vermelho rubi, destaca-se o seu nariz expressivo com notas de frutos pretos e rosa Mosquera. Na boca apresenta boa tensão, onde se reitera o perfil frutado e floral complexo com um final elegante e fresco.

Recomendamos consumi-lo a uma temperatura entre 12 e 14° C.

ENÓLOGOS: Héctor e Pablo Durigutti.



20
25

Durigutti

www.durigutti.com