

# PROYECTO Las Compuertas

Al rescate de un pueblo y una tierra con historia.

DURIGUTTI

CEPA: Criolla Chica.

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

ALTITUDE DO VINHEDO: 1050 metros.

ANO DE PLANTIO DO VINHEDO: 2015.

DENSIDADE DE PLANTIO: 10000 plantas x hectare.

CONDUÇÃO: espaldeira baixa.

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

SOLO: um primeiro horizonte franco lodo profundo assentado em um subsolo de pedregulhos com granitos e arenitos.

## ELABORAÇÃO

DATA DE COLHEITA: segunda quinzena de março de 2025.

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

RECEPÇÃO NA VINÍCOLA: em recipientes de cimento.

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

FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA: inicia-se como vinho tinto com temperaturas entre 18-20° C e leveduras autóctones em recipientes de cimento sem epóxi. No meio do processo, separam-se as cascas e a fermentação terina entre 15-17° C.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: com bactérias autóctones e temperatura controlada nos recipientes de cimento durante 30 dias a 20-22° C.

ESTÁGIO: 3 meses em concreto sem epóxi.

ENGARRAFAMENTO: Julho 2025.

PRODUÇÃO TOTAL: 4120 garrafas.

ÁLCOOL: 11,41% / Acidez total: 5.4  
PH: 3.31 / Açúcar residual: 1.42.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: com um nariz delicado, levemente floral e aromas de morango. Acidez marcante, taninos sedosos, final cítrico e delicado.

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

ENÓLOGOS: Héctor e Pablo Durigutti.



20

25

Durigutti

www.durigutti.com