

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: 6500 plantas x hectare (1 plantas por garrafa).

CONDUÇÃO: latada.

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. Boa drenagem e mantém frescor.

ELABORAÇÃO

DATA DE COLHEITA: primeira semana de março de 2022.

COLHEITA: manual em caixas de 18 kg.

RECEPÇÃO NA VINÍCOLA: em recipientes de cimento.

MACERAÇÃO: a frio durante 5 dias a 12° C.

FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA: inicia-se como vinho tinto (líquido e grão) com temperaturas entre 16-18° C e leveduras autóctones em recipientes de cimento sem epóxi. No meio do processo, separam-se as cascas e a fermentação continua como se fosse um

vinho branco, com temperaturas entre 14-16° C.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: com bactérias autóctones e temperatura controlada nos recipientes de cimento durante 30 dias a 17° C.

ESTÁGIO: 2 meses em concreto sem epóxi.

ENGARRAFAMENTO: agosto de 2022.

PRODUÇÃO TOTAL: 3680 garrafas.

ÁLCOOL: 11,3% / Acidez total: 5.70

PH: 3.40 / Açúcar residual: 1.80.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

elegante, fresco e floral, com notas de jasmim e toranja rosa, de acidez marcada, taninos sedosos e um final cítrico e delicado.

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

ENÓLOGOS: Héctor e Pablo Durigutti.



20

22

Durigutti

www.durigutti.com