

# PROYECTO Las Compuertas

Al rescate de un pueblo y una tierra con historia.

DURIGUTTI



CEPA: Malbec

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

ALTITUDE DO VINHEDO: 1050 metros.

ANO DE PLANTIO DO VINHEDO: 1914.

Densidade de plantio: 7200 plantas por hectare.

CONDUÇÃO: espaldeira baixa.

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

SOLO: franco argiloso profundo.

## ELABORAÇÃO

DATA DE COLHEITA: segunda semana 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 dia a 10°C.

FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA: com leveduras autóctones em ovos de concreto sem epóxi durante 30 dias e temperaturas controladas entre 23-25°C realizando 4 pigeages diários.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: com bactérias autóctones em foudre de 2000 litros de quinto uso durante 30 dias a 20°C.

ESTÁGIO: foudre de carvalho durante 6 meses e mais 13 meses em ovo de concreto sem epóxi.

ENGARRAFAMENTO: dezembro de 2023.

PRODUÇÃO: 2360 garrafas.

ÁLCOOL: 14.6 / Acidez total: 5.46

PH: 3.60 / Açúcar residual: 3.76

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: Malbec estruturado e complexo, com cor intensa. Aromas de frutas negras maduras, ervas sutis e especiarias típicas da região. No paladar, é denso e equilibrado, com acidez refrescante e um final longo.

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

ENÓLOGOS: Héctor e Pablo Durigutti.



20  
22

Durigutti

www.durigutti.com