

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 sulco.

SOLO: aluvial, profundo e pouco fértil. Conteúdo de matéria orgânica inferior a 0,3% na superfície e diminuindo na profundidade. Os componentes deste vinho provém de cinco diferentes parcelas do vinhedo catalogadas de acordo como perfil do solo: franco argiloso profundo, franco limoso, franco pedregoso, franco arenoso e franco seixo rolado.

ELABORAÇÃO

DATA DE COLHEITA: primeira semana de março de 2023 (diferenciada em função do tipo de solo).

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 ALCOLÓGICA: com leveduras autóctones em ovos de concreto sem epóxi, com temperaturas controladas entre 20-21°C durante 25 dias e realizando 4 pigeages diários.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: com bactérias autóctones em ovos de concreto sem epóxi durante 30 dias a 20° C.

ESTÁGIO: 8 meses em ovos de concreto sem epóxi.

ENGARRAFAMENTO: novembro de 2023.

PRODUÇÃO: 13720 garrafas.

ÁLCOOL: 14.4% / Acidez total: 5

PH: 3.81 / Açúcar residual: 2.44

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: Aromas florais e morangos cristalizados, com notas sutis de especiarias. De corpo médio, com taninos muito finos, succulento e fresco, com um final persistente.

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

ENÓLOGOS: Héctor e Pablo Durigutti.



20
23

Durigutti

www.durigutti.com