

# TINTO DEL PUEBLO

## LAS COMPUERTAS

### 2022

#### VINHEDOS

**ORIGEM:** fazendas de produtores 100% de Las Compuertas, Luján de Cuyo (Grosso, Cremasci, Hurtado).

**ALTITUDE DO VINHEDO:** 1050 metros acima do mar.

**ANO DE PLANTIO DOS VINHEDOS:** 1954 a 1966.

**DENSIDADE DE PLANTIO:** 7000 a 7500 plantas por hectare.

**RENDIMENTO:** 1 planta por garrafa.

**CONDUÇÃO:** guyot duplo com cobertura vegetal.

**MANEJO DO VINHEDO:** convencional.

**SOLO:** aluvial com um horizonte franco sobre um subsolo rochoso com carbonato de cálcio

#### ELABORAÇÃO

**DATA DE COLHEITA:** primeira semana de fevereiro.

**COLHEITA:** manual.

**RECEÇÃO NA VINÍCOLA:** em caixas de 18 kg, 100% uva desengaçada.

**MACERAÇÃO:** a frio a 10° C por 5 dias.

**FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA:** com leveduras naturais em ovos de concreto sem epóxi por 25 dias a 24°C.

**FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA:** em ovos de concreto por 30 dias a 25°C.

**ESTÁGIO:** durante 4 meses em ovos de concreto.

**FRACIONAMENTO:** Agosto 2022. Este vinho não foi estabilizado, filtrado, nem clarificado.

**PRODUÇÃO TOTAL:** 15.000 garrafas.

**Álcool:** 13,5%.

**Acidez total:** 4,68.

**Ph:** 3,94.

**Açúcar residual:** 1,80.

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** De cor violeta intensa, apresenta aromas de amora, groselha e cereja escura, com um componente floral muito delicado. Na boca, o vinho se desdobra com um equilíbrio entre frescor e elegância. Taninos suaves e arredondados sustentam esse equilíbrio.

**Temperatura recomendada para consumi-lo:** entre 15° e 18°.

**ENÓLOGOS:** Héctor e Pablo Durigutti.



## DURIGUTTI

FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

DURIGUTTI.COM