

# CARMELA DURIGUTTI

by Pablo Durigutti

DURIGUTTI  
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

ESTA LÍNEA REFLEJA LA PASIÓN DE PABLO POR EL VINO Y EL AMOR A SU HIJA, CARMELA, SU INSPIRACIÓN. DEL ORIGEN DONDE VIVE CON SU FAMILIA, LAS COMPUERTAS, CRECEN LAS UVAS DE RAÍCES PROFUNDAS, A 1050 M.S.N.M EN SUELOS POBRES Y DIVERSOS. ESTOS GRANDES VINOS SINGLE VINEYARDS MALBEC EXPRESAN EL TERRUÑO CON EL ESTILO PROPIO DEL ENÓLOGO.

## GRAN RESERVA CARMELA DURIGUTTI

— 100% MALBEC 2016 —

### VIÑEDOS

**ORIGEN:** Finca Victoria, 100% Las Compuertas, Lujan de Cuyo.

**ALTITUD DEL VIÑEDO:** 1050 m.s.n.m.

**AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO:** 1928.

**DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** 7200 plantas por hectárea.

**RENDIMIENTO:** 3 plantas por botella.

**CONDUCCIÓN:** Doble guyot con verdeo.

**MANEJO DEL VIÑEDO:** Orgánico.

**SUELOS:** Perfil de canto rodado y limo.

**NOTAS DE CATA:** Aromas de mora silvestre, ciruela negra, piña, tabaco y especias para hornear. Ofrece un cuerpo medio con taninos firmes y sedosos. Refinado y concentrado con capas aterciopeladas y fluidas de fruta azul y negra que conducen a un final fresco.

**Temperatura recomendada para consumirlo:** Entre 15° y 18°.

**ENOLOGO:** Pablo Durigutti.



### ELABORACIÓN

**FECHA DE COSECHA:** Segunda semana de marzo 2016.

**COSECHA:** Manual.

**RECEPCIÓN EN BODEGA:** En cajas de 18 kilos, 70% uva despalillada, 30% racimo entero. Doble cinta de selección.

**MACERACIÓN:** En frío a 8°C por 10 días.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** Con levaduras naturales en huevos de cemento sin epoxy por 30 días a 28° C..

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** En cubas de roble francés por 30 días a 24° C.

**CRIANZA:** Durante 18 meses en cubas de roble francés 50% primer uso y 50% segundo uso.

**EMBOTELLAMIENTO:** Enero 2018. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

**PRODUCCIÓN TOTAL:** 5.000 botellas.

**Alcohol:** 14,4%.

**Acidez total:** 6,05.

**Ph:** 3,48.

**Azúcar residual:** 1,8.

SINGLE VINEYARD  
LAS COMPUERTAS