

# 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.

## MALBEC

# CARMELA DURIGUTTI

— 100% MALBEC 2020 —

### VIÑEDOS

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

**ALTITUD DEL VIÑEDO:** 1050 m.s.n.m.

**AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO:** 1966.

**DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** 7500 plantas por hectárea.

**RENDIMIENTO:** 1 planta por botella.

**CONDUCCIÓN:** Doble guyot con verdeo.

**MANEJO DEL VIÑEDO:** Orgánico.

**SUELOS:** Combinación de arcilla y un sector de canto rodado.

**NOTAS DE CATA:** Carácter maduro y desarrollado con compota de frutas, regaliz y flores. Cuerpo medio y estructura tánica firme. Fruta melosa y una textura suave y cremosa con delicado acabado floral.

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

**ENOLOGO:** Pablo Durigutti.



### ELABORACIÓN

**FECHA DE COSECHA:** Segunda semana de febrero 2020.

**COSECHA:** Manual.

**RECEPCIÓN EN BODEGA:** En cajas de 18 kilos, 90% uva despalillada, 10% con raspón. Doble cinta de selección.

**MACERACIÓN:** En frío a 10° C por 3 días.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** Con levaduras autóctonas con un 10% de raspón en huevos de cemento sin epoxy por 29 días a 24°C con 3-4 pisonages diarios.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** En huevos de cemento sin epoxy por 25 días a 25°C.

**CRIANZA:** Durante 11 meses en huevos de cemento sin epoxy.

**EMBOTELLAMIENTO:** Julio 2021. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

**Alcohol:** 13,9%.

**Acidez total:** 5,38.

**Ph:** 3,55.

**Azúcar residual:** 1,80.

SINGLE VINEYARD  
LAS COMPUERTAS