



**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.

## CARMELA

# DURIGUTTI RESERVA

— 100% MALBEC 2021 —

### VIÑEDOS

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

**ALTITUD DEL VIÑEDO:** 1050 m.s.n.m.

**AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO:** 1915.

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

**RENDIMIENTO:** 2 plantas por botella.

**CONDUCCIÓN:** Doble guyot con verdeo.

**MANEJO DEL VIÑEDO:** Orgánico.

**SUELOS:** Arcillosos fríos, pobres en nutrientes y compactos.

**NOTAS DE CATA:** Un Malbec luminoso, floral y flexible con aromas de chocolate y naranja, miel, flores moradas, frambuesas trituradas y ciruelas rojas. De cuerpo medio con taninos finos y bonita fruta morada. 100% Malbec.

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

**ENOLOGO:** Pablo Durigutti.



### ELABORACIÓN

**FECHA DE COSECHA:** Primera semana de marzo 2021.

**COSECHA:** Manual.

**RECEPCIÓN EN BODEGA:** En cajas de 18 kilos, 60% uva despalillada, 40% con raspón. Doble cinta de selección.

**MACERACIÓN:** En frío a 7° C por 3 días.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** Con levaduras indígenas en huevos de cemento sin epoxy por 28 días a 24° C.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** En cubas de roble francés por 28 días a 26° C.

**CRIANZA:** Durante 14 meses en cubas de roble francés 100% tercer uso.

**FRACCIONAMIENTO:** Julio 2023. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado. Certificado vegano.

**PRODUCCIÓN TOTAL:** 10.000 botellas.

**Alcohol:** 14,2%.

**Acidez total:** 4,87.

**Ph:** 3,67.

**Azúcar residual:** 1,80.



SINGLE VINEYARD  
LAS COMPUERTAS

[durigutti.com](http://durigutti.com)

[@duriguttiwinemakers](https://www.facebook.com/duriguttiwinemakers)  
[@DuriguttiWines](https://www.instagram.com/duriguttiwines)