

DURIGUTTI

Bonarda 2021

CEPA: **BONARDA 100%**

ORIGEN

60% Agrelo, Luján de Cuyo.

40% Ugarteche, Luján de Cuyo.

Antiguos viñedos de selecciones masales, plantados en alta densidad, con 7200 plantas por hectárea y un rendimiento de 1 planta por botella. Irrigación a manto mezcla de suelos arcillosos y franco pedregosos.

ELABORACIÓN

COSECHA: Manual, durante la última semana de marzo 2021. Recepción en bodega en cajas de 18 kilos, selección simple.

PROCESO: Maceración en frío por 5 días a 6° C. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas durante 23 días a 27-29° en piletas de concreto sin epoxi con 4 remontajes diarios. Fermentación maloláctica en barrica de roble francés de 3er y 4to uso de 500 litros durante 25 días. Crianza de 6 meses en las mismas barricas y 6 meses en piletas de concreto sin epoxi.

FRACCIONAMIENTO: Enero 2022. Este vino no ha sido clarificado, estabilizado ni filtrado. Vino certificado vegano.

ALCOHOL: 13,6% / ACIDEZ TOTAL: 5,75 / PH: 3,50 / AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 gr/l

NOTAS DE CATA

Atractiva fruta roja y azul con aroma a hierba y piel de naranja seca. Suave y jugoso con cuerpo medio y una estructura tánica pulida. Delicioso y fácil de beber, con frambuesas silvestres y flores secas al final. Recomendamos consumirlo a una temperatura entre: 15°-18°.

ENÓLOGOS: HÉCTOR Y PABLO DURIGUTTI

