

DURIGUTTI

Viognier 2022

CEPAS: 100% Viognier

COSECHA: 2022

ORIGEN

50% Los Árboles, Valle de Uco.

50% Altamira, Valle de Uco.

Fusión de terruños con viñedos de selecciones masales de antigua carga genética, viñedos de 2010, con 6500 y 4500 plantas por hectárea en Los Árboles y Altamira respectivamente a una altura promedio entre 1150 y 1100 metros, con rendimiento promedio de 1 kilo por planta, en espaldero alto. Poda guyot con laboreo mínimo, viñedo orgánico en Altamira. Mezcla de suelos arenosos pedregosos en Los Árboles y franco arenoso calcáreo en Altamira

ELABORACIÓN

COSECHA: Manual, durante la primera semana de febrero 2022. Recepción en bodega en cajas de 18 kilos, selección simple y despalillado.

PROCESO: Maceración y fermentación 100% con fiel por 18 días entre 14-16° C con levaduras indígenas en huevos de cementos sin epoxi. Luego se separa la piel para terminar la fermentación durante la primera quincena de marzo. Crianza sobre lías durante 4 meses.

FRACCIONAMIENTO: Embotellado en julio 2022. Este vino no ha sido clarificado, estabilizado ni filtrado.

ALCOHOL: 13,7% / ACIDEZ TOTAL: 6,65 / PH: 3,15 / AZÚCAR RESIDUAL: 1,80 gr/l

NOTAS DE CATA

De color amarillo dorado, la nariz entrega aromas duraznos, damascos, piñas, mangos, flores de acacia y naranjo, incluso de violetas. En boca es vivaz y fresco con taninos ricos y un final agradable, fresco y sabroso. Recomendamos consumirlo a una temperatura entre: 8°-12°.

ENÓLOGOS: HÉCTOR Y PABLO DURIGUTTI

