

DURIGUTTI

GRAN RESERVA

Blend 2020

VARIEDAD: **Cab. Franc 30%, Cab.Sauvignon 25%, Malbec 20%, Bonarda 15%, Petit Verdot 10%**

ORIGEN

- 30% Gualtallary, Valle de Uco.**
- 25% Agrelo, Luján de Cuyo.**
- 20% Altamira, Valle de Uco.**
- 15% Tupungato, Valle de Uco.**
- 10% Las Compuertas, Luján de Cuyo.**

Selecciones masales con antigua carga genética. Viñedos plantados en alta densidad (7200 plantas por hectarea) con un rendimiento de 3 plantas por botella. Riego a manto. Mezcla de

ELABORACIÓN

COSECHA: Manual, durante la primera quincena de marzo 2020. Recepción en la bodega en cajas de 18 kilos, selección simple.

PROCESO: Maceración en frío durante 6 días a 10° C. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 30 días a 27-29° en piletas de cemento sin epoxi con 4 remontajes diarios. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 500 litros de segundo uso durante 25 días. Crianza por 17 meses 50% en barricas de primer uso y 50% en segundo uso.

EMBOTELLADO: Diciembre 2021. Este vino no ha sido clarificado, estabilizado ni filtrado.

CERTIFICACIONES: Vino Vegano certificado por Liaf Control bajo el sello de Veg Argentina.

ALCOHOL: 14,8% / ACIDEZ TOTAL: 5,62 / PH: 3,65 / AZÚCAR RESIDUAL : 2,37 gr/l

NOTAS DE CATA

Color intenso y nariz con frutas maduras, gran sabor en boca, donde la crianza aporta un agradable fondo de especias dulces, con taninos finos, texturas y buen final. Recomendamos consumirlo a una temperatura entre 15°-18° C.

ENÓLOGOS: HÉCTOR Y PABLO DURIGUTTI

