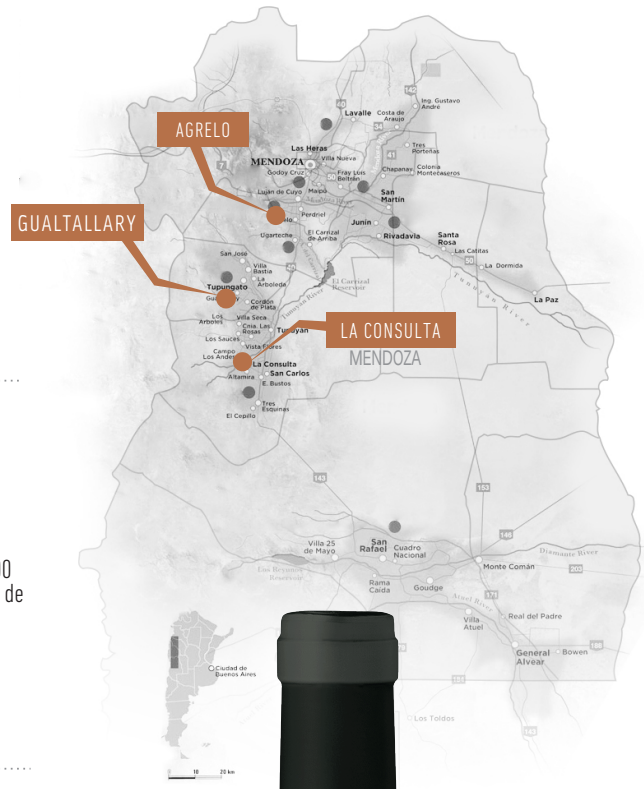
DURIGUTTI

GRAN RESERVA

Cabernet Franc 2020

VARIEDAD: **Cabernet Franc 100%**



ORIGEN

50% Agrelo, Luján de Cuyo.

25% La Consulta, Valle de Uco.

25% Gualtallary, Valle de Uco.

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 suelos franco arenoso, franco limoso y franco arcilloso.

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 10º C. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 30 días a 27-29º 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 16 meses en las mismas barricas.

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: 13,9% / ACIDEZ TOTAL: 5,25 / PH: 3,69 / AZÚCAR RESIDUAL : 2,07 gr/l

NOTAS DE CATA

Combina frambuesas, grosellas, lavanda, chocolate negro. Cuerpo medio con taninos finos y acidez fresca. Fragante, estructurado y equilibrado. Recomendamos consumirlo a una temperatura entre 15º-18º C.

ENÓLOGOS: HÉCTOR Y PABLO DURIGUTTI

DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

durigutti.com @duriguttiwinemakers @DuriguttiWines