

DURIGUTTI

GRAN RESERVA

Malbec 2021

VARIEDAD: MALBEC 100%

ORIGEN

40% Las Compuertas and Vistalba, Luján de Cuyo.
Viñedos plantados en 1928.

60% Altamira and La Consulta, Uco Valley.
Viñedos plantados en 1938-1940.

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 abril 2021. Recepción en la bodega en cajas de 18 kilos, selección simple.

PROCESO: Maceración en frío durante 1 día a 10° C. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 16 días a 26-28° 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 a por 17 meses en las mismas barricas.

EMBOTELLADO: Diciembre 2022. Este vino no ha sido filtrado. Clarificado y estabilizado naturalmente.

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

ALCOHOL: 14,5% / **ACIDEZ TOTAL:** 5,55 / **PH:** 3,78 / **AZÚCAR RESIDUAL :** 2,42 gr/l

NOTAS DE CATA

Aromas de mirtilos frescos, framboesas, ervas e chocolate negro. Corpo médio com taninos finos e acidez fragante. Estructurado e equilibrado. Recomendamos consumirlo a una temperatura entre 15°-18° C.

ENÓLOGOS: HÉCTOR Y PABLO DURIGUTTI



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

durigutti.com @duriguttiwinemakers @DuriguttiWines

