

DURIGUTTI

RESERVA

Bonarda 2020

VARIEDAD: **Bonarda 100%**

ORIGEN

50% Agrelo, Luján de Cuyo.

50% Ugarteche, Luján de Cuyo.

Selecciones masales de antigua carga genética, viñedos plantados en alta densidad (7200 plantas por hectarea) con un rendimiento de 2 plantas por botella. Riego a manto. Mezcla de suelos franco arenoso pedregoso, franco limoso y franco arcilloso.

ELABORACIÓN

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

PROCESO: Maceración en frío durante 5 días a 6° C. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 23 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 tercer uso durante 25 días. Crianza por 12 meses en las mismas barricas y 3 meses más en contenedores de cemento sin epoxi.

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

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

ALCOHOL: 13,7% / ACIDEZ TOTAL: 5,80 / PH: 3,53 / AZÚCAR RESIDUAL: 1,80 gr/l

NOTAS DE CATA

Miel de lavanda y acacia, flores prensadas, bayas azules y moradas y yodo en nariz. De cuerpo medio con taninos empolvados y un paladar succulento y fragante. Recomendamos consumirlo a una temperatura entre 15°-18° C.

ENÓLOGOS: HÉCTOR Y PABLO DURIGUTTI



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

durigutti.com @duriguttiwinemakers @DuriguttiWines

