

DURIGUTTI

RESERVA

Malbec 2018

VARIEDAD: **MALBEC 100%**

COSECHA: **2018**

ORIGEN

50% Las Compuertas, Luján de Cuyo.

Vineyard planted in 1928.

25% La Consulta, San Carlos, Uco Valley.

Viñedo plantado en 1940.

25% Altamira, Uco Valley.

Viñedo plantado en 1938.

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 primera quincena de abril 2018. 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 francesas de 5000 litros de tercer uso durante 25 días. Crianza por 3 meses en las mismas barricas y 6 meses más en contenedores de cemento sin epoxi.

EMBOTELLADO: Enero 2020. Este vino no ha sido clarificado, estabilizado ni filtrado.

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

ALCOHOL: 13,8% / TOTAL ACIDITY: 6 / PH: 3,52 / RESIDUAL SUGAR: -1,8 gr/l

NOTAS DE CATA

Un Malbec con aromas de mora, tabaco, tinta, pino y tomillo. Es de cuerpo medio a completo con taninos elegantes. Rico en sabor con un final cremoso y afrutado. Recomendamos consumirlo a una temperatura entre 15°-18° C.

ENÓLOGOS: HÉCTOR Y PABLO DURIGUTTI



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

durigutti.com    @duriguttiwinemakers  @DuriguttiWines