

# VICTORIA

DURIGUTTI

CORTE DE FINCA 2021



## VIÑEDOS

Cepas: Cabernet Franc 39%, Malbec 35%,  
Petit Verdot 18%, Charbono 4%,  
Cordisco 4%.

Origen: Finca Victoria, Las Compuertas,  
Luján de Cuyo, Mendoza.

Altitud del viñedo: 1050 metros.

Año de plantación: 1914 Malbec, 2012  
Cordisco, 2015 Cabernet Franc, 2016  
Petit Verdot y Charbono.

Densidad de plantación: 7200 plantas  
por hectárea.

Conducción: espaldero bajo.

Manejo del viñedo: orgánico sin verdeo,  
poda guyot doble, riego por manto.

Suelos: mayormente franco arcilloso  
profundo.

## ELABORACIÓN

Fecha de cosecha: tercera semana de  
marzo de 2021.

Cosecha: manual en cajas de 18 k.

Ingreso a bodega: doble cinta de  
selección.

Maceración: en frío durante 1 día a  
12° C.

Fermentación alcohólica: con levaduras  
autóctonas en barricas de roble francés  
de 600 litros de tercer uso, sistema roller,  
a temperaturas controladas entre 24-27° C  
con 2 rotaciones y 1 pisón diario.

Fermentación maloláctica: con bacterias  
autóctonas en las mismas barricas  
durante 25 días.

Crianza: en las mismas barricas de roble  
durante 12 meses y 20 meses en huevo de  
cemento sin epoxi.

Embotellamiento: enero de 2024.

Producción: 1598 botellas.

Alcohol: 13,5% / Acidez total: 5.69  
Ph: 3.71 / Azúcar residual: 1,93

NOTAS DE CATA: nariz compleja y elegante,  
donde destaca la fruta fresca madura con  
leve dejo floral y especiado. De cuerpo  
medio con taninos finos, buena expresión  
frutal, taninos redondos y elegantes con  
textura sedosa. Final largo y equilibrado  
con buena acidez, expresión frutal y  
complejidad que aporta la crianza en roble  
francés y el afinamiento en concreto.

Recomendamos consumirlo a una temperatura  
entre 15° y 18° C.

ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti.



*Victoria Durigutti*

**LAS COMPUERTAS - MENDOZA**