

Esencia DURIGUTTI

VINO NOBLE
DULCE NATURAL PASIFICADO
2010



Esencia es el fiel reflejo de Pablo y una búsqueda personal que revela en este vino, apasionado, tenaz, constante a lo largo de los años. El resultado es alquimia, néctar y el poder de transformar uvas en oro líquido.

Vinedos

CEPA: Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Bonarda (cosechadas por repaso del mismo viñedo).

ORIGEN: Agrelo.

ALTITUD DEL VIÑEDO: 980 m.s.n.m.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: viñedos de 2000 (Cabernet Franc) y 1940 (Malbec, Cabernet Sauvignon y Bonarda), 7500 plantas por hectárea.

CONDUCCIÓN: Malbec y Cabernet Franc en espaldero, Cabernet Sauvignon y Bonarda en parral.

MANEJO DEL VIÑEDO: producción sustentable.

Elaboración

Recibida la uva en bodega se macera durante 5 días y luego se prensa, siempre en racimo entero. El mosto flor fermenta alcohólicamente con levaduras indígenas en 2 barricas de primer y segundo uso, de 225 litros de roble francés, cada una durante 50 días.

FECHA DE COSECHA: última semana de mayo.

COSECHA: última semana de mayo 2010, en caja de 18 kilos.

CRIANZA: 11 años en las mismas barricas, conservado con sistema solera. Estabilización natural, sin filtrar.

EMBOTELLAMIENTO: Junio 2022. En botellas de 500 ml con tapón de cristal.

PRODUCCIÓN TOTAL: 900 botellas.

Alcohol: 17 %

Acidez total: 5,70.

Ph: 3,6.

Azúcar residual: 45 g/l.

Notas de cata

Vino tinto dulce natural proveniente de uvas pasificadas. Color tinto azulado profundo con reflejos terracota, con buena lágrima. Aromáticamente es complejo y recuerda a frutos negros maduros, ahumados entre los que se destacan el higo, chocolate y cassis. Terso y sedoso en boca, lleno de sabores maduros que recuerdan a mermelada de frambuesa o cereza que persisten en un final largo largo. El dulzor perdura sin empalagar.

Enólogo

Pablo Durigutti.