

PROYECTO

Las Compuertas

Al rescate de un pueblo y una tierra con historia.

DURIGUTTI



CEPA: Cabernet Franc.

ORIGEN: Finca Victoria – Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza.

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1050 metros.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 2015.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 9200 plantas por hectárea.

CONDUCCIÓN: espaldero bajo.

MANEJO DEL VIÑEDO: orgánico con verdeo, poda guyot doble, riego por manto.

SUELOS: franco arenoso con canto rodado profundo.

ELABORACIÓN

FECHA DE COSECHA: segunda semana de abril de 2018.

COSECHA: manual en cajas de 18 kg.

RECEPCIÓN EN BODEGA: en huevos de cemento con granos enteros.

MACERACIÓN: en frío durante 3 días a 5° C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: con levaduras autóctonas en huevos de cemento sin epoxi a temperaturas controladas entre 22–25°C durante 18 días y realizando 3 pisonages diarios.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: con bacterias autóctonas en huevos de cemento por 25 días.

CRIANZA: 9 meses en huevos de cemento sin epoxi.

EMBOTELLAMIENTO: 2 de febrero del 2019.

PRODUCCIÓN: 3960 botellas.

ALCOHOL: 13.8% / Acidez total: 5.72

PH: 3.50 / Azúcar residual: -1,80

NOTAS DE CATA: frutal, fluído y delicado. Presenta una gama aromática muy fresca de fruta roja y flores. Gana presencia en la copa con el correr de los minutos. Muy elegante, en boca posee un núcleo de frutas rojas y taninos finos, logrando un vino de gran equilibrio.

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

ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti.

CABERNET
FRANC

20

18

Durigutti

www.durigutti.com