

PROYECTO Las Compuertas

Al rescate de un pueblo y una tierra con historia.

DURIGUTTI



CEPA: Cordisco.

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

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1050 metros.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 2012

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 9200
plantas x hectárea.

CONDUCCIÓN : espaldero bajo.

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

SUELOS: franco pedregoso.

ELABORACIÓN

FECHA DE COSECHA: última semana de
marzo de 2019.

COSECHA: manual en cajas de 18 kg.

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

MACERACIÓN: en frío durante 4 días
entre 8-10° C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: con
levaduras autóctonas en huevos de
cemento sin epoxi a temperaturas
controladas de 18-22° C por 18 a 21
días con 4 pisonage diarios.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: con
bacterias autóctonas a temperatura
controlada en los mismos huevos de
cemento.

CRIANZA: 3 meses en huevo de cemento
sin epoxi.

EMBOTELLAMIENTO: primera quincena de junio
de 2019.

PRODUCCIÓN: 3638 botellas.

ALCOHOL: 12 % / Acidez total: 5.89
PH: 3.6 / Azúcar residual: 1,70

NOTAS DE CATA: vino de color rojo rubí
brillante, con dejos de ciruela, guinda y
frambuesa. Tenso en boca, mantiene su
presencia por tiempo prolongado. De buena
estructura, con taninos dulces y amables.

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

ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti.



20
19

Durigutti

www.durigutti.com