

PROYECTO Las Compuertas

Al rescate de un pueblo y una tierra con historia.

DURIGUTTI



CEPA: Malbec.

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

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1050 metros.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 1914.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 7200 plantas por hectárea.

CONDUCCIÓN: espaldero bajo.

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

SUELOS: aluvionales, profundos y poco fértiles. Contenido de materia orgánica inferior a 0,3% en superficie y disminuyendo en profundidad. Los componentes de este vino provienen de cinco diferentes parcelas del viñedo catalogadas de acuerdo al perfil de suelos: franco arcilloso profundo, franco limoso, franco pedregoso, franco arenoso y franco canto rodado.

ELABORACIÓN

FECHA DE COSECHA: segunda semana de abril de 2018 (diferenciada en función del tipo de suelo).

COSECHA: manual en cajas de 18 kg.

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

MACERACIÓN: en frío durante 5 días a 8°C.

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

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: con bacterias autóctonas en barricas de roble de 3° y 4° uso de 500 l durante 35 días.

CRIANZA: en barricas de roble francés de 500 litros de 3° y 4° uso durante 3 meses más 11 meses en huevo de cemento sin epoxi.

EMBOTELLAMIENTO: 1 de febrero de 2019.

PRODUCCIÓN: 8298 botellas.

ALCOHOL: 13.5% / Acidez total: 5.30
PH: 3.42 / Azúcar residual: 1.93

NOTAS DE CATA: vino tinto de color brillante. Suculento y jugoso. Hermosas frutas rojas y negras, con el atractivo de las moras y las ciruelas maduras. Muy sabroso y con gran frescura.

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

ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti.



20

18

Durigutti

www.durigutti.com