

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 marzo de 2023.

COSECHA: manual en cajas de 18 kg.

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

MACERACIÓN: en frío durante 1 día a 10° C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: con levaduras autóctonas en huevos de cemento sin epoxi a temperaturas controladas entre 23–25°C durante 21 días y realizando 4 pisonages diarios.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: con bacterias autóctonas en huevos de cemento por 25 días a 20°C.

CRIANZA: 8 meses en huevos de cemento sin epoxi.

EMBOTELLAMIENTO: noviembre del 2023.

PRODUCCIÓN: 5790 botellas.

ALCOHOL: 13.5% / Acidez total: 5.81
PH: 3.74 / Azúcar residual: 1.74

NOTAS DE CATA: aromas de pimienta, notas herbáceas y anís sutil. En boca presenta taninos suaves de cuerpo medio y un final persistente.

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

ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti.



CABERNET
FRANC

20
23

Durigutti

www.durigutti.com