

PROYECTO Las Compuertas

Al rescate de un pueblo y una tierra con historia.



CEPA: Charbono.

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

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1050 metros.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 2016.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 9200 plantas por hectárea.

CONDUCCIÓN: espaldero bajo.

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

SUELOS: franco pedregoso profundo.

ELABORACIÓN

FECHA DE COSECHA: segunda semana de marzo de 2021.

COSECHA: manual en cajas de 18 kg.

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

MACERACIÓN: en frío durante 3 días a 10° C.

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

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: con bacterias autóctonas en huevos de cemento durante 25 días a 24°C.

CRIANZA: 7 meses en huevos de cemento sin epoxi.

EMBOTELLAMIENTO: diciembre del 2021.

ALCOHOL: 11.8% / Acidez total: 5.8
PH: 3.43 / Azúcar residual: 1,80

PRODUCCIÓN: 4350 botellas.

NOTAS DE CATA: **Atractivo, fresco y sutil, con una combinación de notas florales, acidez natural, cereza roja y fruta de zarza y un final húmedo con aroma a concreto.**

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

ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti.



CHARBONO

20
21

Durigutti

www.durigutti.com