PROYECTO
Las Compuertas

Al rescate de un pueblo y una tierra
con historia.

DURIGUTTI

CEPA: Criolla Chica.

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

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1050 metros.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 2015.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 6500 plantas x hectárea (1 planta por botella).

CONDUCCIÓN: vaso o gobelet.

MANEJO DEL VIÑEDO: orgánico con verdeo, con riego por goteo.

SUELOS: un primer horizonte franco limoso profundo asentado sobre un subsuelo de cantos rodados con granitos y areniscas. Buen drenaje y mantiene frescura.

ELABORACIÓN

FECHA DE COSECHA: mediados de marzo de 2022.

COSECHA: manual en cajas de 18 kg.

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

MACERACIÓN: en frío durante 5 días a 12° C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: se inicia como vino tinto (líquido y grano) a temperaturas entre 16-18° C con levaduras autóctonas en huevos de cemento sin epoxy. A la mitad del proceso se separan las pieles y la fermentación continúa como si se tratase de un vino blanco a temperaturas entre 14-16° C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: con bacterias autóctonas a temperatura controlada en los mismos huevos de cemento durante 30 días a 17º C.

CRIANZA: 2 meses en huevo de cemento sin epoxi.

EMBOTELLAMIENTO: diciembre de 2022.

PRODUCCIÓN TOTAL: 3680 botellas.

ALCOHOL: 12,5% / Acidez total: 5.32
PH: 3.45 / Azúcar residual: 1.80.

NOTAS DE CATA: gran expresión de una cepa tradicional revalorizada. Jugoso, sabroso y perfumado, con sabores a frambuesa y bayas de Goji, taninos de hoja de té y un final bien enfocado.

Recomendamos consumirlo a una temperatura entre 12 y 14°C.

ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti.

VEGAN VEG ARGENTINA CERTIFICADO POR LIKE CONSCIOUS

ORGANICO ARGENTINA

CERTIFICADO LETIS ORGÁNICO

CRIOLLA GOBELET

2022

Durigutti

www.durigutti.com