

TINTO DEL PUEBLO

LAS COMPUERTAS

2023

VIÑEDOS

ORIGEN: Fincas de productores 100% de Las Compuertas, Luján de Cuyo (Grosso, Cremasci, Hurtado).

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1050 m.s.n.m.

AÑO DE PLANTACIÓN DE LOS VIÑEDOS: 1954 a 1966.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 7000 a 7500 plantas por hectárea.

RENDIMIENTO: 1 planta por botella.

CONDUCCIÓN: Doble guyot con verdeo.

MANEJO DEL VIÑEDO: Convencional.

SUELOS: Aluviales con un horizonte franco sobre un subsuelo rocoso con carbonato de calcio.

ELABORACIÓN

FECHA DE COSECHA: Primera semana de marzo.

COSECHA: Manual.

RECEPCIÓN EN BODEGA: En cajas de 18 kilos, 100% uva despalillada.

MACERACIÓN: En frío a 10° C por 1 día.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: Con levaduras indígenas en piletas decemento sin epoxi por 25 días a 24° C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En las mismas piletas por 30 días a 22° C.

CRIANZA: Durante 4 meses en piletas de cemento.

FRACCIONAMIENTO: Septiembre 2023. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

PRODUCCIÓN TOTAL: 15.000 botellas.

Alcohol: 13,9%.

Acidez total: 4,95.

Ph: 3,74.

Azúcar residual: 2,97.

NOTAS DE CATA: De color violeta intenso, presenta aromas a mora, casis y cereza oscura, con un componente floral muy delicado. En boca el vino se desenvuelve con un balance entre fresca y elegancia. Taninos suaves y redondos sostienen ese equilibrio.

Temperatura recomendada para consumirlo: entre 15° y 18°.

ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti.



DURIGUTTI

FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

DURIGUTTI.COM