



INFORMACION DE PRENSA

Marzo 2024

GUARDIANES DEL CERRO

El vermut de Durigutti Family Winemakers

A fines de 2022 Durigutti Family Winemakers lanzó al mercado sus vermut de bodega, GUARDIANES DEL CERRO, un Bianco de Pedro Ximénez y un Rosso a base de Cordisco

Originales y con gran personalidad, unen la influencia europea con tradición por el vermut, con la identidad local, utilizando las aromáticas del cerro, nativo en el corazón de su finca propia en Las Compuertas,

En pleno auge del vermut en Argentina y el mundo, los hermanos Durigutti cuentan en su portfolio con un Bianco, estilo italiano, elaborado a base de Pedro Ximénez y, por otro, con un Rosso, fiel al estilo francés, elaborado con la singularidad de la uva Cordisco.

“Estos estilos permiten abrazar a distintos paladares, aquellos que buscan un vermut clásico para disfrutar solo, con hielo, o aquellos que prefieren llevarlo al plano de la coctelería, combinado la base de vermut con otras infusiones, hierbas o bebidas para crear versiones de autor. En las dos variantes el Bianco y Rosso, hay muchos aromas y capas de esta bebida para descubrir”, afirma Pablo Durigutti, uno de principales artífices de este proyecto.

LA HORA DEL VERMUT - Desde fines del 1700 el vermut encuentra la manera de estar vigente y reinventarse. Hoy el vermut vuelve a brillar como en su época dorada y encuentra cada vez más adeptos, en especial entre el público más joven. Con la idea de conquistar un segmento amplio se presentan dos estilos diferentes en estas nuevas creaciones de la bodega.

LOS VERMUT

Estos vermut están elaborados con uvas en óptimo estado de maduración, molidas, despalilladas y prensadas con sus pieles. Fermentan a temperaturas controladas, separando las borras por frío y gravedad, luego de finalizada la fermentación se trasiega y conserva una parte de las lías. La estabilización se realiza por frío natural invernal y luego se reúnen los botánicos del monte nativo de la zona que se maceran una parte en alcoholato y otros en fracciones del vino base. Al finalizar la maceración se define por degustación y se realiza el assemblage de los componentes, amalgamando los botánicos macerados, el vino y el mosto que provee el azúcar para estos vermuts.

GUARDIANES DEL CERRO – VERMUT BIANCO. La particularidad de este vermut es un color amarillo pálido con brillos dorados, en nariz es intenso y fragante, con notas herbáceas a jarilla y tomillo y en un segundo plano asoman perfiles de pimienta, hierbas expectorantes y flores. Con aroma fresco y potente invita a probarlo de nuevo para descubrir aún más de su paleta aromática. En boca es suave y elegante, con un dulzor equilibrado y amargor justo, retrogusto persistente y complejo donde resaltan los perfumes del monte. PVP: \$ 14.500

GUARDIANES DEL CERRO – VERMUT ROSSO. Este estilo francés seduce con un color rosado-caoba con destellos cobrizos y se presenta en nariz intenso y frutal, destacando las notas frutales en el espectro de los nectarines y la cereza, junto a notas herbáceas a salvia, tomillo y carqueja, entre otras. Su aroma es intenso y envolvente. En boca muestra peso y consistencia, de paso redondo y



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

final largo con un potente retronasal herbáceo y especiado, retrogusto amargo, placentero, con notas dulces. PVP: \$ 14.500

LA MARCA “Poderosos botánicos andinos se custodian en la montaña y una fórmula mágica los transforma en vermut”. Ese es el lema inspiracional de la marca Guardianes del Cerro. “Con una fuerte vinculación al entorno, el diseño conecta con los verdaderos custodios de Las Compuertas, la vida que rodea a Finca Victoria, plantas aromáticas y nativas, viñedos orgánicos y seres vivos que son nuestros guardianes”, comparte Carina Valicati, directora de marketing y comunicación. La elección de la botella borgoña y la etiqueta envolvente mantiene coherencia con otros proyectos de la finca, pero con una creatividad disruptiva para el estilo clásico de un vermut, buscando que el arte represente un retrato genuino, bucólico, del lugar.

Estos vinos se encuentran disponibles en bodega para aquellos que la visiten y salen al mercado por venta directa y en la tienda virtual: www.tienda.durigutti.com.

SOBRE DURIGUTTI FAMILY WINEMAKERS:

Durigutti Family Winemakers comenzó en el 2002 como bodega exportadora y sueño conjunto de los hermanos Héctor y Pablo Durigutti, primera generación de enólogos. Instalados en el corazón de la IG de Las Compuertas, Mendoza, dieron luz en el 2007 a Finca Victoria en este valle vitivinícola de gran valor histórico y patrimonial del vino argentino. Su proyecto de viñedos y bodega propia inaugurada en 2021 tiene una visión estratégica: recuperar el esplendor de este corredor productivo, revalorizar el terruño y posicionar a Las Compuertas en el mapa internacional como oasis vitícola y turístico de relevancia. Hoy, Finca Victoria alberga la nueva bodega de familia en plena expansión y ofrece una conexión directa con la naturaleza, la tierra, las tradiciones y el vino. Todo el proyecto se enmarca en una filosofía de trabajo que apuesta por la agroecología sustentable y la preservación, tanto patrimonial de la región como de la biodiversidad de la zona, certificando todas sus líneas de la finca como orgánicas. En este multiespacio abrió sus puertas al turismo en el 2021 con el Visitor Center y las casas de huéspedes (Casa Victoria & Casa del Viticultor), seguido por la apertura de su premiado restaurante de bodega 5 SUELOS – COCINA DE FINCA en el año 2022.

RECONOCIMIENTOS RECIENTES:

A lo largo de los años la bodega recibió excelentes puntuaciones por sus vinos e importantes reconocimientos internacionales que respaldan y visibilizan un trabajo sostenido del equipo en todas sus áreas:

- Durigutti Family Winemakers puesto #13 en el Top 50 World’s Best Vineyards y mayor nuevo ingreso en el ranking.
- 5 Suelos – Cocina de Finca: recomendado por la Guía Michelin 2024.
- 5 Suelos – Cocina de Finca: Best of Mendoza Wine Tourism - Excelencia en Restaurante, 2023 Premio Plata y 2024 Premio Bronce.
- Héctor y Pablo Durigutti – Mejores Enólogos del año 2023 by Tim Atkin.
- Decanter Wine Awards – Best in Show Platinum Medal – Durigutti Pie de Monte Malbec Finca Las Jarillas 2020.
- Héctor Durigutti - Premio Fortuna a los Emprendedores 2023 – Revista Fortuna
- Durigutti Family Winemakers – Empresa Vitivinícola Boutique 2022 por AEM (Asociación de Ejecutivos de Mendoza).

Mas info: www.durigutti.com / @duriguttiwinemakers