

INFORMACIÓN DE PRENSA

PROYECTO Las Compuertas

NUEVAS ETIQUETAS Y AÑADAS DE PROYECTO LAS COMPUERTAS

Proyecto Las Compuertas, la línea de vinos que nació en 2017 bajo la consigna de rescatar la expresión propia de un terruño con historia, tradiciones y métodos artesanales de trabajo en la viña, *suma dos nuevas etiquetas y lanza las nuevas añadas de sus vinos ya reconocidos, tanto en el mercado interno como a nivel internacional.*

A la exclusiva selección de sus cuatro etiquetas iniciales de partidas limitadas - Proyecto Las Compuertas Malbec 1914, Proyecto Las Compuertas Malbec 5 Suelos, Proyecto Las Compuertas Criolla Parral y Proyecto Las Compuertas Cordisco - se suman dos varietales plantados en la finca: Cabernet Franc y Charbono (Bonarda).

“Desde que comenzamos este gran proyecto de vinos y de vida la finca ha seguido tomando forma, incorporamos más hectáreas y plantaciones, profundizamos en el estudio de los suelos y comenzamos a transformar este lugar en una nueva realidad. Nuestro sueño comenzó en el 2007 con las primeras tierras, continuó diez años más tarde con el lanzamiento de esta línea de vinos y hoy se encuentra en plena etapa de diseño y pre-ejecución el master plan que incluye la construcción de nuestra pequeña bodega familiar dentro de la finca y, en un futuro cercano, la villa turística que dará vida al pueblo de Las Compuertas”, dice Héctor Durigutti.

Hoy Finca Victoria cuenta con 31 hectáreas donde se encuentran plantadas en una importante diversidad de suelos dentro de la misma finca Malbec, Bonarda, Cabernet Franc, Cordisco, Criolla Chica, Petit Verdot y Nero D’Avola. Se trabajan viñas centenarias con métodos tradicionales, cuarteles con 9200 y 7200 plantas por hectárea y un sistema de riego por inundación, en proceso de certificación orgánica.

“Venimos trabajando en la finca con las antiguas plantas en ella y con nuevas plantaciones de variedades con las que queremos explorar sus resultados. Por ello sumamos dos años más tarde de su salida al mercado dos nuevos varietales que nos caracterizan mucho en nuestro historial haciendo vinos y a las que siempre apostamos para poder lograr buenos vinos, como el Cabernet Franc y la Bonarda, también conocida como Charbono en otros mercados como Estados Unidos, por lo que definimos utilizar este concepto para desarrollarnos en nuestra principal plaza de exportación y donde hoy más se focaliza esta marca”, cuenta Pablo Durigutti.

Proyecto Las Compuertas Charbono 2018

Esta uva Charbono (Bonarda), primera plantada en la IG de Las Compuertas, proviene de suelos profundos franco pedregosos y es fermentada en huevos de cemento sin epoxi. Partida limitada 2354 botellas. SRP \$808.

Proyecto Las Compuertas Cabernet Franc 2018

Nace de un antiguo viñedo de la finca seleccionado y replantado en alta densidad, en suelos franco arenosos con canto rodado profundo, fermentado en huevos de cemento sin epoxi. Partida limitada 3960 botellas. SRP \$808.

NUEVAS AÑADAS

Proyecto Las Compuertas Criolla Parral 2019

Tributo a la uva de pueblo, nace de un parral de 1943 y fermenta en huevos de cemento con levaduras nativas. Partida limitada 3470 botellas. SRP \$470.

Proyecto Las Compuertas Cordisco 2019

Primer cuartel experimental en Mendoza del varietal originario de Abruzzo (Italia) que fermenta en huevos de cemento con levaduras nativas. Partida limitada 3638 botellas. SRP \$543.

Proyecto Las Compuertas Malbec 5 Suelos 2018

Cinco perfiles de suelos de la finca elaborados por separado y criados en un breve paso por barricas de roble de 500 litros y huevos de cemento antes del corte final. Partida limitada: 8298 botellas. SRP \$808.

Proyecto Las Compuertas Malbec 1914 Cosecha 2017

De un cuartel centenario de la finca con suelos franco arcilloso profundo, lleva una crianza equilibrada en fudre de roble de 2000 litros y huevos de cemento sin epoxy antes. Partida limitada 2485 botellas. SRP \$1197.

Con la marca Proyecto Las Compuertas concebida para estos vinos de finca se busca la expresión del varietal en su lugar de origen, conociendo las necesidades de cada planta y trabajando con la información del terruño para explorarlo e interpretarlo de la mejor manera posible.

RELANZAMIENTO DEL VINO ÍCONO VICTORIA DURIGUTTI

Victoria es el nombre de la madre de Héctor y Pablo Durigutti. El homenaje que ambos le hacen lleva su impronta en el bautizo de la finca y en esta marca de vino, que nace del mismo origen y bajo el concepto de corte de finca.

La primera cosecha de **Victoria Durigutti** fue en el año 2009 como vino de alta gama en la bodega. Hoy vuelve a tener un nuevo impulso con este relanzamiento al mercado, para convertirse en el vino ícono de Finca Victoria.

“Este blend expresa inmenso amor que tenemos con mi hermano por este pequeño terruño y busca ser un tributo a la vida, una muestra de gratitud a lo que nuestra madre nos ha enseñado y a lo que esta madre tierra también nos da”, afirma Héctor.

La nueva imagen de Victoria Durigutti marca un nuevo rumbo, una armónica convivencia con Proyecto Las Compuertas, impulsado bajo el mismo lema del rescate de una tierra, la exploración e interpretación del origen y los vinos de finca de partidas limitadas. Por ello se utiliza la misma botella, sistema artesanal de lacrado y una etiqueta trasmisora de este mensaje, donde buscamos realzar y expresar la belleza de este lugar, nuestra propia finca en el corazón de Las Compuertas.

Victoria Durigutti 2016

Corte de finca de alta gama, icono de este origen, nacido de históricos viñedos, amalgama con gran equilibrio lo mejor del Malbec, Cabernet Franc, Petit Verdot y leve aporte de Cordisco. Fermenta en huevos de cemento sin epoxi y lleva una crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 600 litros con sistema rollers y 24 en huevos de cemento sin epoxy. Partida limitada 1255 botellas. SRP \$ 2458.

ESENCIA DURIGUTTI, UNA CREACIÓN SINGULAR DE PABLO DURIGUTTI

Desde que Pablo Durigutti se propuso su tesis de grado en su carrera de enología estudiar el comportamiento de los vinos blancos dulces, su curiosidad por el tema lo llevó a plantearse como reto personal nuevos desafíos.

Esencia Durigutti es el reflejo de su enólogo. La pasión, tenacidad y constancia llevaron a Pablo a elaborar este vino durante largos años. Casi una década atrás los avatares diarios en bodega lo llevaron a ubicar uvas blancas naturalmente botritizadas en una antigua barrica y, resultado de ello, a elaborar un vino blanco dulce bajo sistema solera convirtiendo uvas en oro líquido.

“Este vino no nació con un fin comercial, fue una búsqueda personal, un reto, algo que siempre quise hacer. Mi gusto por los blancos, a pesar de hacer en la bodega muchos vinos tintos, me llevó a interesarme cada vez más en recorrer nuevos caminos de aprendizaje. Este vino es eso, un gran aprendizaje y descubrimiento, un vino que lo hice para mí y después de todos estos años decidí embotellarlo y compartirlo con quienes aprecien probar cosas diferentes, especiales, por eso es lo que hay, tan poquitas botellas”, cuenta Pablo Durigutti.

Esencia Durigutti viene en una pequeña botella francesa de 500 ml impresa en serigrafía con tapón de cristal. Su arte representa las pequeñas uvas y el sistema de elaboración en soleras. El packaging se complementa con su vestimenta especial de tela con cierre imantado que devela el envase, un elemento realizado a mano por una cooperativa de 70 mujeres de Mendoza, amas de casa, muchas madres solteras, que trabajan desde sus hogares en Las Compuertas y otros distritos de la provincia.

Lo cierto es que Esencia Durigutti es una rareza, y como tal, es el ADN Pablo lo que corre en las venas de este vino. Su color ambarino seductor y su complejidad en aromas, propone un vino untuoso y con buen carácter en boca con un punto de dulzor que perdura sin empalagar.

Esencia Durigutti 2010

Vino noble dulce natural botritizado de Chardonnay, Semillón y Gewurstraminer proveniente del mismo viñedo emplazado en suelos pedregosos, permeables y más calientes de Ugarteche, Mendoza. Con prensa directa en racimo entero, el mosto flor fermenta en barricas de 225 de primer y segundo uso y lleva una crianza de 9 años en las mismas barricas conservado en sistema solera. Partida limitada 900 botellas. (Venta directa de bodega, USD 50).