



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

INFORMACION DE PRENSA

Marzo 2025

Durigutti Family Winemakers reinventa la tradición con su vermut de autor

En un mercado donde la coctelería premium y las bebidas de autor están en auge, **Durigutti Family Winemakers** reafirma su espíritu innovador con su vermut de autor, **Guardianes del Cerro**, una expresión única que fusiona la herencia vitivinícola de Las Compuertas con una visión moderna y sofisticada.

Elaborado por Pablo y Héctor Durigutti a partir de uvas seleccionadas de viñedos propios y con una meticulosa combinación de botánicos naturales en el cerro nativo que es parte de su finca, este vermut se distingue por el equilibrio entre identidad local y complejidad aromática. Con una maceración artesanal de hierbas cuidadosamente elegidas, ofrece un perfil de sabor refinado que invita a nuevas experiencias sensoriales.

Una firma de identidad y carácter. La búsqueda de autenticidad es el motor de este proyecto. Los hermanos Durigutti han trabajado en un proceso de elaboración que respeta las técnicas tradicionales, pero con una interpretación contemporánea que lo convierte en una bebida versátil, ideal tanto para disfrutar solo como en cócteles de alta gama. Su perfil con notas de hierbas andinas, cítricos y especias, junto a su estructura en boca fresca y envolvente lo posiciona como una opción ideal para quienes buscan una experiencia distinta dentro del universo del vermut artesanal.

Un vermut con ADN mendocino. El compromiso con la identidad del terroir de Las Compuertas está presente en cada botella. La selección de los ingredientes y el método de elaboración reflejan el respeto por la tierra y la pasión por la innovación, pilares que han convertido a la bodega en un referente de la vitivinicultura argentina.

Guardianes del Cerro es la marca que representa el ecosistema natural de finca, donde los moradores de su corredor biológico son los verdaderos custodios de este terroir y protagonizan las etiquetas del aperitivo en sus dos versiones: un vermut blanco estilo italiano y un vermut rosso estilo francés.

Estos vermut lanzados en el 2022 están disponibles en vinotecas seleccionadas, en la bodega para todos sus visitantes y en su tienda online www.tienda.durigutti.com, una invitación en el mes del vermut para redescubrir las bebidas que honran la tradición con un giro innovador.

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: \$ 20.000

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 final largo con un potente retronasal herbáceo y especiado, retrogusto amargo, placentero, con notas dulces. PVP: \$ 20.000

Más info: Durigutti Family Winemakers #10 World's Best Vineyards / www.durigutti.com / @duriguttiwinemakers