

COMUNICADO DE PRENSA

NACE UN NUEVO PROYECTO DE LOS HERMANOS DURIGUTTI JUNTO A ATTILIO PAGLI EN EL CORAZÓN DE GALICIA

EL CONCEPTO

En un pequeño rincón del Ribeiro, Galicia, Héctor y Pablo Durigutti iniciaron silenciosamente y con paciencia un nuevo sueño hoy hecho realidad, un proyecto en tierras lejanas donde compartieron grandes vivencias y los han hecho sentir como en su propia casa.

En el año 2014 ambos hermanos visitaron por primera vez esta zona. Enamorados a primera vista descubrieron un enorme potencial vitivinícola al probar sus vinos y conocer la filosofía local. En el 2016 decidieron apostar por este lugar y compraron viñedos en la aldea **As Bouzas, Castrelo de Miño** (Ourense), y una antigua casa de piedra originaria del año 1836, que supo ser alguna vez pequeña bodega familiar. En el 2017 vendimiaron aquí por primera vez y comenzaron el proceso de recuperación y restauración de la pequeña casa, típica de la zona y abandonada durante los últimos 50 años, para convertirla en el lugar de guarda de sus vinos, en la nueva bodega de este proyecto que rinde tributo con su nombre a su esencia: **CASTRELO DAS PEDRAS 1836**.

A esta visión inicial de Héctor y Pablo Durigutti se sumó en el 2017 el enólogo italiano Attilio Pagli, con quien Héctor compartió años de trabajo y experiencias, y el empresario y viticultor local Francisco Cernadas, ambas piezas elementales para la sociedad y materialización de este emprendimiento.

“Galicia nos deslumbró desde el primer minuto que la recorrimos, con su inmensa historia y tradición viva y la posibilidad de unir nuestra experiencia de este lado del mundo con las raíces del viejo mundo. La riqueza y la simpleza de este lugar, con sus pobladores y su idiosincrasia, pueblos con un encanto mágico y suelos con un potencial tremendo para poder hacer vinos de alta calidad”, así lo expresa Héctor Durigutti.

LOS VINOS y su lugar de origen

RAÍCES DEL MIÑO, *Vinos de Aldea*, rinde tributo a la labor comunitaria de los minifundios familiares que vuelven a dar brillo y poner en valor una milenaria tradición vitícola gallega. Pueblos de muy escasos habitantes, pequeñas aldeas de piedras rodeadas de viñedos y vistas aterrazadas hacia el cauce zigzagueante del río Miño, que junto al Avia y al Arnoia definen diferentes valles en la comarca del Ribeiro.

“Este escenario es maravilloso y en lo personal un nuevo desafío para elaborar vinos blancos, algo que siempre cautivó mi atención, a pesar de hacer principalmente vinos tintos en Argentina. Las cepas

autóctonas de este lugar nos permiten crecer con nuevas apuestas profesionales, combinando nuestra mirada de afuera, pero donde nos sentimos como en casa”, dice Pablo Durigutti.

Los primeros vinos de CASTRELO DAS PEDRAS 1836 son dos claros exponentes de las variedades blancas emblemáticas de Galicia bajo la denominación de origen Ribeiro, aunque el proyecto aventura un futuro cercano con la elaboración de otros vinos del Ribeiro y la Ribeira Sacra. RAICES DEL MIÑO nace bajo el concepto de vinos de aldea, con una partida limitada de 7199 botellas en total, cosecha 2017. Se presentan al mercado con un singular Treixadura 100% y un vino corte blanco denominado Cepas Autóctonas que combina cuatro de las uvas tradicionales del lugar. Ambos ejemplares son criados en los mismos cocciopastos de cemento utilizados para la fermentación son vinos que descansan sobre lías entre 5 y 6 meses.

“La cosecha 2017 ha sido la primera añada de estos vinos, con una primavera fresca, un verano cálido y una pluviometría de 370 mm/año. A pesar de una helada temprana que arrojó una merma de producción se mantuvieron condiciones de calidad excepcional”, asegura Attilio Pagli.

Raíces del Miño Cepas Autóctonas 2017 – D.O. Ribeiro: este blend de blancas está compuesto por un 50% de Treixadura, 45% de Albariño, 4% de Godello y solo un 1% de Loureira, logrando una perfecta integración de las cepas tradicionales con carácter local. De color amarillo pálido con tonos verdosos, es aromáticamente intenso con notas de cítricos frescos, frutos de carozo, manzana verde y ananá. Aborda el paladar con cuerpo medio, algo graso y acidez firme que define su frescura. Regusto tropical de final medio.

Partida: 3339 botellas (1512 disponibles en Argentina)
Valor sugerido: \$1400

Raíces del Miño Treixadura 2017 – D.O. Ribeiro: este vino representa a la cepa blanca emblemática del Ribeiro, la reina de los viñedos, distinguida y armoniosa, sensible a la altitud, por lo que su cultivo se extiende mayormente en las laderas bien orientadas. De color amarillo pálido con tonos verdosos, en nariz este vino es profundo con notas que recuerdan a flores frescas, manzana verde, peras, damascos y pimienta blanca recién molida. En boca fluye ágil con acidez tensa que define rica frescura, mientras despliega un sabroso matiz frutal. Final medio a largo con regusto de frutos frescos.

Partida: 3860 botellas (1512 disponibles en Argentina)
Valor sugerido: \$1500

Más información del proyecto y los vinos en www.castrelodaspedras.com y www.durigutti.com
Instagram / Facebook: [@castrelodaspedras](https://www.instagram.com/castrelodaspedras)