

INFORMACION DE PRENSA



CARMELA
DURIGUTTI

HD Cabernet Sauvignon 2016 y Carmela Durigutti Malbec 2016, dos creaciones de autor que llegan este año al mercado.

Bajo el lema de los vinos *signature*, Héctor y Pablo Durigutti han desarrollado por varios años sus propias líneas de vinos, interpretando cada uno de ellos con su estilo y mirada personal un terruño en particular. En ambos casos se trata de vinos elaborados con el concepto Single Vineyard, en el caso de Héctor, Altamira; en el caso de Pablo, Las Compuertas.

Héctor Durigutti se centra en la investigación en Altamira, el Valle de Uco, desde el año 2008. Pionero en explorar ese paraje, la línea HD, compuesta originalmente por tres Malbec (HD Malbec, HD Malbec Reserva y HD Malbec Gran Reserva), suma a partir de ahora un nuevo exponente con la clásica variedad Cabernet Sauvignon.

*“Hoy Altamira es una de las zonas de las que más se hablan, con gran reconocimiento por la calidad de su uva y la impronta de este terruño en particular. Trabajar junto a pequeños viticultores en viñedos antiguos que datan de 1934 y nacen a más de 1150 metros es una posibilidad extraordinaria para crear con libertad estos **HD** que tienen su personalidad”.* Afirma Héctor Durigutti.

Con sistema tradicional de conducción en espalderos bajos y un manejo orgánico del viñedo plantado sobre suelos que mezclan arcilla y piedra con algo de calcáreo, estos vinos transportan al paladar la identidad de su origen.

Por su parte la línea **Carmela Durigutti** representa a los Single Vineyard Malbec de Las Compuertas, 100% vinos de Pablo Durigutti. A la trilogía del Reserva, Gran Reserva y Guarda ya en el mercado se suma un nuevo integrante de esta serie de autor, un nuevo vino Carmela Durigutti Malbec cosecha 2016.

Del mismo lugar donde Pablo vive con su familia, Las Compuertas, crecen las uvas de raíces profundas, a 1050 m.s.n.m en suelos pobres y diversos. Este joven Malbec proviene de la Finca Ianardi, con viñedos del año 1966 que se trabajan de manera orgánica. Se recibe la uva un 80% despalillada y un 20% con raspón y luego de fermentar en huevos de cemento sin epoxy con levaduras naturales hace la maloláctica en barricas de roble francés, cubas de 500 litros 100% de cuarto uso donde el vino se guarda por 5 meses antes de trasegarse a pileta de cemento para conservarse 14 meses hasta el fraccionamiento.

DURIGUTTI

FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

“Carmela es el nombre de mi hija y mi inspiración, ha sido mi motivación para pensar y crear estos vinos. Son, para mí, amor y dedicación, pero sobre todo sinónimo de paciencia. Vinos esperados por años hasta que pudimos conseguir la calidad de uva que necesitábamos para llegar a esta expresión”.
Cuenta Pablo Durigutti.

LOS VINOS

HD CABERNET SAUVIGNON 2016: ligero al paladar, untuoso, fresco y con taninos firmes de textura fina es un Cabernet de viñas viejas con la tipicidad aromática del varietal que fermenta en barricas de tercer uso de 600 litros y es criado por 12 meses en huecos de cemento.

Otros vinos de la línea: HD Malbec, HD Malbec Reserva, HD Malbec Gran Reserva.

CARMELA DURIGUTTI MALBEC 2016: es el más joven de la línea, aromático y expresivo. De color violáceo desprende una nariz a frutas ácidas y un leve dejo a hierba seca. Al paladar tiene una entrada jugosa que llena la boca con cierta tensión, taninos finos y persistentes.

Otros vinos de la línea: Carmela Durigutti Reserva Malbec; Carmela Durigutti Gran Reserva Malbec; Carmela Durigutti Guarda Malbec.

Precio sugerido ambos vinos: \$415

Single Vineyard de autor by Héctor & Pablo Durigutti