

# DURIGUTTI PIE DE MONTE

INMIGRANTES

2024  
BLANCAS DE PIE FRANCO  
VALLE DE UCO

## ELABORACIÓN:

**CEPAS:** 60% CHENIN, 30% PEDRO XIMÉNEZ, 5% UGNI BLANC, 5% TORRONTÉS.

**VIÑEDOS ORIGEN:** TUPUNGATO, VALLE DE UCO.

**ALTITUD DEL VIÑEDO:** 1200 M.S.N.M.

**AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO:** 1930.

**DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** 3300 PLANTAS POR HECTÁREA.

**CONDUCCIÓN:** PARRAL.

**MANEJO DEL VIÑEDO:** TRADICIONAL, SELECCIÓN MASAL DE PIE FRANCO CON RIEGO CONVENCIONAL POR SURCO.

**SUELOS:** HETEROGÉNEOS, MAYORITARIAMENTE PEDREGOSO CON PRESENCIA DE LIMO CON MANCHAS CALCÁREAS.

## DATOS TÉCNICOS:

**FECHA DE COSECHA:** PRIMERA QUINCENA DE FEBRERO 2024.

**COSECHA:** MANUAL.

**RECEPCIÓN EN BODEGA:** CAJAS DE 18 KILOS CON SELECTORA ÓPTICA.

**MACERACIÓN:** NO SE REALIZA.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** CON LEVADURAS INDÍGENAS DURANTE 16 DÍAS A TEMPERATURAS ENTRE 14° C.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** NO SE REALIZA.

**CRIANZA:** 6 MESES EN CONCRETO.

**FRACCIONAMIENTO:** AGOSTO 2024. ESTE VINO NO HA SIDO ESTABILIZADO, NI FILTRADO, NI CLARIFICADO.

**PRODUCCIÓN TOTAL:** 10000 BOTELLAS.

**ALCOHOL:** 11,6%

**ACIDEZ TOTAL:** 6,48

**PH:** 3,39

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,47

## NOTAS DE CATA:

DE COLOR AMARILLO PÁLIDO CON LEVES DESTELLOS VERDOSOS. EN NARIZ SE APRECIAN NOTAS CÍTRICAS ENTRE POMELO Y LIMÓN CON UN LEVE DEJO HERBAL AGRADEBLE. LA BOCA OFRECE BUENA ACIDEZ, DANDO UN VINO VIBRANTE Y BUENA TEXTURA UNTUOSA CON FRUTA FRESCA TROPICAL Y DEJOS HERBALES.

**TEMPERATURA RECOMENDADA PARA CONSUMIRLO:** 9°/11° GRADOS.

**ENOLOGOS:** HÉCTOR Y PABLO DURIGUTTI.

## PACKAGING:

**PRESENTACIÓN:** BOTELLA 750 ML.

**EMBALAJE:** CAJA ACOSTADA X 6.



DURIGUTTI  
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

[durigutti.com](http://durigutti.com)

[f](#) [@](#) [@duriguttiwinemakers](#)