

DURIGUTTI PIE DE MONTE

INMIGRANTES

2024
CRIOLLAS DE PIE FRANCO
VALLE DE UCO

ELABORACIÓN:

CEPAS: 100% CRIOLLAS.

VIÑEDOS ORIGEN: TUPUNGATO, VALLE DE UCO.

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1200 M.S.N.M.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 1950.

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: SEGUNDA 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 18° C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: EN CONCRETO.

CRianza: 6 MESES EN CONCRETO.

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

PRODUCCIÓN TOTAL: 10000 BOTELLAS.

ALCOHOL: 13,1%

ACIDEZ TOTAL: 5,84

PH: 3,53

AZÚCAR RESIDUAL: 1,44

NOTAS DE CATA:

SUTIL COLOR ROJO RUBÍ CON UNA NARIZ FLORAL QUE RECUERDA A ROSAS ROJAS. EN BOCA ES FRESCO Y FRUTAL CON FRUTAS ROJAS FRESCA Y UN FINAL FLORAL Y DELICADO.

TEMPERATURA RECOMENDADA PARA CONSUMIRLO: 12°/14° GRADOS.

ENOLOGOS: HÉCTOR Y PABLO DURIGUTTI.

PACKAGING:

PRESENTACIÓN: BOTELLA 750 ML.

EMBALAJE: CAJA ACOSTADA X 6.



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

durigutti.com

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

