

# DURIGUTTI PIE DE MONTE

INMIGRANTES

2023  
TINTAS DE PIE FRANCO  
VALLE DE UCO

## ELABORACIÓN:

**CEPAS:** 50% BONARDA, 40% TEMPRANILLO, 10% BEQUIGNOL.

**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 MARZO 2023.

**COSECHA:** MANUAL.

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

**MACERACIÓN:** EN CONCRETO, 3 DÍAS A 10° C.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** CON LEVADURAS INDÍGENAS DURANTE 20 DÍAS A TEMPERATURAS ENTRE 24°-26° C.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** EN CONCRETO.

**CRÍANZA:** 10 MESES EN CONCRETO.

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

**PRODUCCIÓN TOTAL:** 10000 BOTELLAS.

**ALCOHOL:** 13,4%

**ACIDEZ TOTAL:** 5,58

**PH:** 3,66

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,80

## NOTAS DE CATA:

DE COLOR ROJO RUBÍ CON LEVES DESTELLOS VIOLÁCEOS. EN NARIZ TIENE BUENA EXPRESIÓN FRUTAL CON CEREZA MADURA Y ALGO DE FRUTAS NEGRAS COMO HIGOS. DESTACAN EN BOCA LAS NOTAS A FRUTOS ROJOS, CEREZAS Y MERMELEDA DE FRUTOS ROJOS, CON TANINOS PERSISTENTES Y UN FINAL DE BOCA UNTUOSO.

**TEMPERATURA RECOMENDADA PARA CONSUMIRLO:** 16°/18° 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)

   @duriguttiwinemakers