

# DURIGUTTI PIE DE MONTE

VITICULTORES DE  
LOS ANDES

**MALBEC 2018**

**FINCA RUANO**



## ELABORACIÓN:

**COSECHA:** 2018

**CEPAS:** 100% Malbec

**VIÑEDOS ORIGEN:** FINCA RUANO

VISTALBA, LUJÁN DE CUYO.

**ALTITUD DEL VIÑEDO:** 1020 m.s.n.m.

**AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO:** 2008.

**DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** 5500 plantas por hectárea.

**RENDIMIENTO:** 1 plantas por botella.

**CONDUCCIÓN:** Espaldero bajo.

**MANEJO DEL VIÑEDO:** Manejo integrado en proceso de conversión a orgánico. Selecciones masales de viñas con antigua carga genética.

**SUELOS:** Franco arcilloso con subsuelo rocoso, heterogéneo.

## NOTAS DE CATA:

Aromas perfumados de moras silvestres, arándanos, lavanda, flores secas, piedras trituradas y un toque de almizcle. Es de cuerpo medio a completo, con taninos sedosos y de grano firme. Refinado y concentrado con capas perfectas de frutas frescas, flores y especias.

Temperatura recomendada para consumirlo: 16°-18°C.

ENOLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti

## DATOS TÉCNICOS:

**FECHA DE COSECHA:** Primera quincena de marzo de 2018.

**COSECHA:** Manual.

**RECEPCIÓN EN BODEGA:** Cajas de 18 kilos. Doble cinta de selección.

**MACERACIÓN:** Recipiente huevos de cemento 6 días a 10°C.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** Con levaduras indígenas durante 28 días a temperaturas entre 22-24°C.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** En huevo de concreto de 3000 litros.

**CRIANZA:** 11 meses en los huevos de cemento.

**EMBOTELLAMIENTO:** Mayo 2020. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

**ALCOHOL:** 13,8%

**ACIDEZ TOTAL:** 6,37

**Ph:** 3,5

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,8

## PACKAGING:

Presentación: botella 750 ml.

Embalaje: caja acostada x 6.

