

DURIGUTTI PIE DE MONTE

VITICULTORES DE
LOS ANDES

MALBEC 2019

FINCA RUANO



ELABORACIÓN:

COSECHA: 2019

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:

De color violeta brillante combina notas a ciruela y cereza ácida en nariz junto con aromas de violeta y pimienta blanca. En boca es relajado con buena frescura que aporta ligereza al vino, a pesar de conservar taninos voluminosos. Una interpretación moderna de Luján de Cuyo.

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

ENOLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti

DATOS TÉCNICOS:

FECHA DE COSECHA: Primera quincena de marzo de 2019.

COSECHA: Manual.

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

MACERACIÓN: Recipiente huevos de cemento 4 días a 12°C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: Con levaduras indígenas durante 25 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: Julio 2020. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

ALCOHOL: 13,9%

ACIDEZ TOTAL: 5,98

Ph: 3,53

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8

PACKAGING:

Presentación: botella 750 ml.

Embalaje: caja acostada x 6.

