

DURIGUTTI PIE DE MONTE

VITICULTORES DE
LOS ANDES

MALBEC 2020

FINCA RUANO



ELABORACIÓN:

COSECHA: 2020

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:

Un Malbec bien estructurado sin roble alguno. Los aromas de violeta y lavanda te llevan a un paladar de granada, ciruela y ciruela damascena respaldado por una mineralidad calcárea. Temperatura recomendada para consumirlo: 16°/18° grados. ENOLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti

DATOS TÉCNICOS:

FECHA DE COSECHA: Segunda quincena de marzo de 2020.

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 2021. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

ALCOHOL: 13,9%

ACIDEZ TOTAL: 5,90

Ph: 3,52

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8

PACKAGING:

Presentación: botella 750 ml.

Embalaje: caja acostada x 6.



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS SINCE 2002

durigutti.com

@duriguttiwinemakers

@DuriguttiWines