

DURIGUTTI PIE DE MONTE

VITICULTORES DE
LOS ANDES

MALBEC 2021

FINCA RUANO



ELABORACIÓN:

COSECHA: 2021

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:

Frutillas, flores secas, champiñones, hierbas silvestres y huesos de ciruela en nariz. Sedoso, fresco y vibrante, con un cuerpo medio, taninos firmemente tejidos y acidez vibrante. Temperatura recomendada para consumirlo: 16°/18° grados. ENOLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti

DATOS TÉCNICOS:

FECHA DE COSECHA: Segunda quincena de marzo de 2021.

COSECHA: Manual.

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

MACERACIÓN: Recipiente huevos de cemento 3 días a 12° C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: Con levaduras indígenas durante 22 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 2022. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

ALCOHOL: 14,1%

ACIDEZ TOTAL: 6,11

Ph: 3,40

AZÚCAR RESIDUAL: 2,21

PACKAGING:

Presentación: botella 750 ml.

Embalaje: caja acostada x 6.

