

DURIGUTTI PIE DE MONTE

VITICULTORES DE
LOS ANDES



MALBEC 2018

FINCA ZARLENGA



ELABORACIÓN:

COSECHA: 2018

CEPAS: 100% Malbec

VIÑEDOS ORIGEN: FINCA ZARLENGA

LOS ARBOLES, VALLE DE UCO.

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1300 m.s.n.m.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 2007.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 5500 plantas por hectárea.

RENDIMIENTO: 1 plantas por botella.

CONDUCCIÓN: Espaldero alto.

MANEJO DEL VIÑEDO: Convencional en proceso de reconversión a orgánico. Selecciones masales de viñas con antigua carga genética.

SUELOS: Aluviales, rocas principalmente sedimentarias con fina proporción de arena.

NOTAS DE CATA:

Aromas fragantes de violetas, frambuesas trituradas, arándanos, especias para hornear, grava y popurrí. Es de cuerpo medio a completo, con taninos sedosos, de grano fino y una acidez fresca. Cremoso y succulento con una hermosa pureza de fruta fresca. Temperatura recomendada para consumirlo: 16°/18° C. ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti

DATOS TÉCNICOS:

FECHA DE COSECHA: Segunda quincena de marzo a primera de abril 2018.

COSECHA: Manual.

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

MACERACIÓN: Recipiente huevos de cemento 5 días a 10° 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: Mayo 2020. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

ALCOHOL: 13,9%

ACIDEZ TOTAL: 6,13

PH: 3,46

AZÚCAR RESIDUAL: 1,9

PACKAGING:

Presentación: botella 750 ml.

Embalaje: caja acostada x 6.

