

# PIE DE MONTE

MALBEC 2022

FINCA ZARLENGA



## ELABORACIÓN:

**COSECHA:** 2022.

**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:

Presenta notas de hierbas silvestres como la jarilla, ciruelas frescas con toques de mora y té negro. Jugoso e intenso en el paladar, con un final ligero y refrescante.

Temperatura recomendada para consumirlo: 16/18°C.

ENOLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti

## DATOS TÉCNICOS:

**FECHA DE COSECHA:** Primera quincena de marzo 2022.

**COSECHA:** Manual.

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

**MACERACIÓN:** En huevos de cemento 1 día a 10°C.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** Con levaduras indígenas 25 días a temperaturas entre 22-24°C.

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

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

**FRACCIONAMIENTO:** Mayo 2023. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

**ALCOHOL:** 14%

**ACIDEZ TOTAL:** 5,43

**PH:** 3,81

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,89

## PACKAGING:

Presentación: botella 750 ml.

Embalaje: caja acostada x 6.



**DURIGUTTI**  
FAMILY WINEMAKERS SINCE 2002

[durigutti.com](http://durigutti.com)

@duriguttiwinemakers

@DuriguttiWines