

DURIGUTTI PIE DE MONTE

VITICULTORES DE
LOS ANDES



MALBEC 2018

FINCA LAS JARILLAS



ELABORACIÓN:

COSECHA: 2018

CEPAS: 100% Malbec

VIÑEDOS ORIGEN: FINCA LAS JARILLAS

GUALTALLARY, VALLE DE UCO.

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1360 m.s.n.m.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 2005.

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: Aluvial-fluvial con elevado contenido de carbonato de calcio con rocas principalmente intrusivas.

NOTAS DE CATA:

Aromas a moras, grosellas negras, carnes a la brasa, grafito, cardamomo y hierbas secas. Es de cuerpo medio a completo, con taninos elegantes y una acidez fresca. Muy rico en sabrosas capas que evolucionan hacia un final largo y mineral. Temperatura recomendada para consumirlo: 16°/18°C. ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti

DATOS TÉCNICOS:

FECHA DE COSECHA: Segunda quincena de marzo 2018.

COSECHA: Manual.

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

MACERACIÓN: Recipiente huevos de cemento 5 días a 8°C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: Con levaduras indígenas durante 21 días a temperaturas entre 24°-26°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: 5,5

PH: 3,55

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8

PACKAGING:

Presentación: botella 750 ml.

Embalaje: caja acostada x 6.

