

DURIGUTTI PIE DE MONTE

VITICULTORES DE
LOS ANDES



MALBEC 2019

FINCA LAS JARILLAS



ELABORACIÓN:

COSECHA: 2019

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:

De tono morado oscuro con aromas a ciruela madura y mora con hierbas y toques licorosos. Jugoso y energético en boca, la frescura se combina con taninos delicados. El final permanece largo en el tiempo, sabroso y afrutado.

Temperatura recomendada para consumirlo: 16°/18° C.

ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti

DATOS TÉCNICOS:

FECHA DE COSECHA: Primera quincena de marzo 2019.

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 24°-26° C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En huevo de concreto de 3000 litros.

CRIANZA: 12 meses en los huevos de cemento.

EMBOTELLAMIENTO: Julio 2020. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

ALCOHOL: 13,8%

ACIDEZ TOTAL: 5,95

PH: 3,48

AZÚCAR RESIDUAL: 2,02

PACKAGING:

Presentación: botella 750 ml.

Embalaje: caja acostada x 6.

