

DURIGUTTI PIE DE MONTE

VITICULTORES DE
LOS ANDES



MALBEC 2020

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:

Impresionante Malbec de color púrpura oscuro, con un entramado complejo de aroma. Es muy profundo y puro, con notas de orégano y un paladar que combina intensidad y agarre, con moras frescas y afrutadas, ciruela negra y matices de pétalos de rosa y hojas de té. Esta perfumada pureza es por sí sola un testimonio notable del potencial del terroir, sumado a los taninos de fina textura, acidez frutal y finura pétrea grabada en el vino, con taninos esculpidos y un final persistente.

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

ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti

DATOS TÉCNICOS:

FECHA DE COSECHA: Primera quincena de marzo 2020.

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: 11 meses en los huevos de cemento.

EMBOTELLAMIENTO: Julio 2021. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

ALCOHOL: 14%

ACIDEZ TOTAL: 5,75

PH: 3,48

AZÚCAR RESIDUAL: 1,80

PACKAGING:

Presentación: botella 750 ml.

Embalaje: caja acostada x 6.



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS SINCE 2002

durigutti.com



@duriguttiwinemakers

@DuriguttiWines