

Esencia DURIGUTTI

VINO NOBLE
DULCE NATURAL BOTRITIZADO
2010



Esencia es el fiel reflejo de Pablo y una búsqueda personal que revela en este vino, apasionado, tenaz, constante a lo largo de los años. El resultado es alquimia, néctar y el poder de transformar uvas en oro líquido.

Vinedos

CEPA: 50% Chardonnay, 30% Semillón, 20% Gewurztraminer (del mismo viñedo).

ORIGEN: Ugarteche.

ALTITUD DEL VIÑEDO: 980 m.s.n.m.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: Chardonnay 1980 (3500 plantas), Semillón 1976 (7500 plantas), Gewurztraminer 1986. (7500 plantas).

CONDUCCIÓN: Chardonnay de parral, Semillón y Gewurztraminer espaldero.

MANEJO DEL VIÑEDO: certificado orgánico.

SUELOS: pedregosos, permeables y más calientes, con poca carga de nutrientes.

Elaboración

Recibida la uva en bodega se prensa directo en racimo entero. El mosto flor fermenta alcohólicamente con levaduras indígenas en dos barricas de primer y segundo uso, de 225 litros de roble francés, cada una durante 50 días.

FECHA DE COSECHA: segunda semana de mayo.

COSECHA: en caja de 18 kilos.

CRIANZA: 9 años en las mismas barricas, conservado con sistema solera. Estabilización natural, sin filtrar.

EMBOTELLAMIENTO: Junio. En botellas de 500 ml con tapón de cristal.

PRODUCCIÓN TOTAL: 900 botellas.

Alcohol: 16,20.

Acidez total: 5,40.

Ph: 3,48.

Azúcar residual: 60,20.

Notas de cata

Vino dulce natural proveniente de uvas botritizadas. Color ambarino con reflejos naranja. Aromáticamente es complejo y recuerda a frutos secos y maduros, entre los que se destacan piel de naranja, damascos secos, miel, brioche, caramelo, praliné, tostado de roble. Se aprecia el perfil de vino criado en solera. En boca su ataque es dulce, fluye untuoso, con acidez media, buen carácter y sabor franco. Medio de paladar sabroso con cierto dejo salino y final largo. El dulzor perdura sin empalagar.

Enólogo

Pablo Durigutti.