

# TINTO DEL PUEBLO

## LAS COMPUERTAS

### 2021

#### VIÑEDOS

**ORIGEN:** Fincas de productores 100% de Las Compuertas, Luján de Cuyo (Grosso, Cremasci, Hurtado).

**ALTITUD DEL VIÑEDO:** 1050 m.s.n.m.

**AÑO DE PLANTACIÓN DE LOS VIÑEDOS:** 1954 a 1966.

**DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** 7000 a 7500 plantas por hectárea.

**RENDIMIENTO:** 1 planta por botella.

**CONDUCCIÓN:** Doble guyot con verdeo.

**MANEJO DEL VIÑEDO:** Convencional.

**SUELOS:** Aluviales con un horizonte franco sobre un subsuelo rocoso con carbonato de calcio.

#### ELABORACIÓN

**FECHA DE COSECHA:** Primera semana de febrero.

**COSECHA:** Manual.

**RECEPCIÓN EN BODEGA:** En cajas de 18 kilos, 100% uva despalillada.

**MACERACIÓN:** En frío a 7° C por 7 días.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** Con levaduras naturales en piletas de cemento sin epoxi por 25 días a 24°C.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** En las mismas piletas por 30 días a 25° C.

**CRIANZA:** Durante 4 meses en piletas de cemento.

**FRACCIONAMIENTO:** Agosto 2021. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

**PRODUCCIÓN TOTAL:** 15.000 botellas.

**Alcohol:** 13%.

**Acidez total:** 5,75.

**Ph:** 3,62.

**Azúcar residual:** 2,21.

**NOTAS DE CATA:** De color violeta intenso, presenta aromas a mora, casis y cereza oscura, con un componente floral muy delicado. En boca el vino se desenvuelve con un balance entre frescura y elegancia. Taninos suaves y redondos sostienen ese equilibrio.

**Temperatura recomendada para consumirlo:** entre 15° y 18°.

**ENÓLOGOS:** Héctor y Pablo Durigutti.



## DURIGUTTI

FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

DURIGUTTI.COM