

PROYECTO Las Compuertas

Al rescate de un pueblo y una tierra con historia.

DURIGUTTI

CEPA: Malbec

ORIGEN: Finca Victoria – Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza.

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1050 metros.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 1914.

Densidad de plantación: 7200 plantas por hectárea.

CONDUCCIÓN: espaldero bajo.

MANEJO DEL VIÑEDO: orgánico con verdeo, poda guyot doble, riego por manto.

SUELOS: franco arcilloso profundo.

ELABORACIÓN

FECHA DE COSECHA: segunda semana de marzo de 2022.

COSECHA: manual en cajas de 18 kg.

RECEPCIÓN EN BODEGA: en huevos de cemento con granos enteros.

MACERACIÓN: en frío durante 1 día a 10°C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: con levaduras autóctonas en huevos de cemento sin epoxi durante 30 días a temperaturas controladas entre 23-25°C realizando 4 pisonajes diarios.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: con bacterias autóctonas en fudre de 2000 litros de quinto uso durante 30 días a 20°C.

CRIANZA: en el mismo fudre de roble durante 6 meses más 13 meses en huevo de cemento sin epoxi.

EMBOTELLAMIENTO: diciembre de 2023.

PRODUCCIÓN: 2360 botellas.

ALCOHOL: 14.6 / Acidez total: 5.46

PH: 3.60 / Azúcar residual: 3.76

NOTAS DE CATA: malbec estructurado y complejo de color intenso. Aromas de frutas negras maduras, sutiles hierbas y especias típicas de la región. En boca es denso y equilibrado, con acidez refrescante y final largo.

Recomendamos consumirlo a una temperatura entre 15 y 18°C.

ENÓLOGOS: Pablo y Héctor Durigutti.



20
21

Durigutti

www.durigutti.com

