

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 surco.

SUELOS: aluvionales, profundos y poco fértiles. Contenido de materia orgánica inferior a 0,3% en superficie y disminuyendo en profundidad. Los componentes de este vino provienen de cinco diferentes parcelas del viñedo catalogadas de acuerdo al perfil de suelos: franco arcilloso profundo, franco limoso, franco pedregoso, franco arenoso y franco canto rodado.

ELABORACIÓN

FECHA DE COSECHA: primera semana de marzo de 2023 (diferenciada en función del tipo de suelo).

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 a temperaturas controladas entre 20–21°C durante 25 días y realizando 4 pisonajes diarios.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: con bacterias autóctonas en huevos de cemento sin epoxi durante 30 días a 20° C.

CRIANZA: 8 meses en huevos de cemento sin epoxi.

EMBOTELLAMIENTO: noviembre de 2023.

PRODUCCIÓN: 13720 botellas.

ALCOHOL: 14.4% / Acidez total: 5
PH: 3.81 / Azúcar residual: 2.44

NOTAS DE CATA: aromas florales y frutillas confitadas, toques sutiles de especias. De cuerpo medio con taninos muy finos, jugoso y fresco de final persistente.

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

ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti.



20

23

Durigutti

www.durigutti.com