PROYECTO
Las Compuertas

Al rescate de un pueblo y una tierra
con historia.

DURIGUTTI

CEPA: 90% Marsanne, 10% Semillón

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

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1050 metros.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 2019.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 7200 plantas por hectárea.

CONDUCCIÓN: espaldero bajo.

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

SUELOS: franco arenoso con grava y piedras en profundidad.

ELABORACIÓN

FECHA DE COSECHA: segunda quincena de febrero de 2023. Ambos varietales cosechados al mismo tiempo.

COSECHA: manual en cajas de 18 kg.

RECEPCIÓN EN BODEGA: en huevos de cemento. Las uvas se seleccionan, despalillan y prensan con hielo seco para bajar temperaturas y preservar el jugo de la oxidación.

MACERACIÓN: en frío durante 10 horas a 8º C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: con levaduras autóctonas en huevos de cemento sin epoxi a temperaturas controladas entre 14–16°C durante 15 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: no se realiza.

CRIANZA: en los mismos huevos de cemento sin epoxi durante 12 meses.

EMBOTELLAMIENTO: abril de 2024.

PRODUCCIÓN: 3500 botellas.

ALCOHOL: 12,6% / Acidez total: 4.83

PH: 3.53 /Azúcar residual: 1.66

NOTAS DE CATA: amarillo claro con reflejos verdosos. Aromas florales intensos, fruta como pera, manzana, durazno. Boca de cuerpo medio con textura agradable y complejidad por su conservación sobre lías finas. Los cítricos y el melón se combinan con sutiles especias. Acidez equilibrada que aporta frescura y longitud.

Recomendamos consumirlo a una temperatura entre 9º y 11°C.

ENÓLOGOS: Pablo y Héctor Durigutti.

VEGAN VEG ARGENTINA CERTIFICADO POR LAS CURTIDAS

ORGANICO ARGENTINA

CERTIFICADO LETIS ORGÁNICO

EDICIÓN BLANCO DE FINCA ESPECIAL

2023

Durigutti

www.durigutti.com