

PROYECTO Las Compuertas

Al rescate de un pueblo y una tierra con historia.

DURIGUTTI



CEPA: Criolla Chica.

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

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1050 metros.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 2015.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 10000 plantas x hectárea.

CONDUCCIÓN: espaldero bajo.

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

SUELOS: un primer horizonte franco limoso profundo asentado sobre un subsuelo de cantos rodados con granitos y areniscas.

ELABORACIÓN

FECHA DE COSECHA: primera semana de marzo de 2024.

COSECHA: manual en cajas de 18 kg.

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

MACERACIÓN: en frío durante 1 día a 12° C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: se inicia como vino tinto (líquido y grano) a temperaturas entre 18-20° C con levaduras autóctonas en huevos de cemento sin epoxy. A la mitad del proceso se separan las pieles y la fermentación

continúa como si se tratase de un vino blanco a temperaturas entre 15-17° C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: con bacterias autóctonas a temperatura controlada en los mismos huevos de cemento durante 30 días a 20-22° C.

CRIANZA: 2 meses en huevo de cemento sin epoxy.

EMBOTELLAMIENTO: julio de 2024.

PRODUCCIÓN TOTAL: 3930 botellas.

ALCOHOL: 13,5% / Acidez total: 5.81
PH: 3.53 / Azúcar residual: 1.55.

NOTAS DE CATA: suavemente expresivo, con nariz delicada, atractiva, ligeramente floral y con aromas a frutillas. Marcada acidez, taninos sedosos, final cítrico y delicado.

Recomendamos consumirlo a una temperatura entre 12 y 14°C.

ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti.



20
24

Durigutti

www.durigutti.com