

# DURIGUTTI

## FAMILIA

### 2018

VARIETALES: 85% Malbec (Lunlunta y La Consulta), 4% Cabernet Franc (Altamira), 3% Syrah (Agrelo), 3% Petit Verdot (Vistaflores), 3% Cabernet Sauvignon (Gualtallary), 2% Bonarda (Agrelo).

COSECHA: 2018

#### ORIGEN

##### Lunlunta y Agrelo, Luján de Cuyo.

Viñedo plantado en 1938 en Lunlunta (Malbec), en 1947 en Agrelo (Bonarda) y en 1973 en Agrelo (Syrah). Altitud entre 900 y 980 m.s.n.m.

##### La Consulta, Vistaflores, Altamira y Gualtallary, Valle de Uco.

Viñedo plantado en 1947 en La Consulta (Malbec), en 2007 en Vistaflores (Petit Verdot), en 1999 en Altamira (Cab. Franc), y en 2005 en Gualtallary (Cab. Sauvignon). Altitud entre 1150 y 1360 m.s.n.m.

Selecciones masales de antigua carga genética, viñedos plantados en alta densidad (entre 7200 y 5500 plantas por hectárea) con un rendimiento de 3 plantas por botella. Irrigación a manto. Sistema de espaldero bajo. Suelos aluviales, con rocas principalmente sedimentarias con fina proporción de arena.

#### ELABORACIÓN

COSECHA: Manual, durante primera quincena de abril 2018. Recepción en bodega en cajas de 18 kilos, doble cinta de selección.

PROCESO: Maceración en frío a 12° C durante 5 días. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas durante 30 días a temperaturas entre 27°-29° C con 4 pump-overs diarios. Fermentación maloláctica en fudres de roble francés 100% de primer uso entre 20-22° C durante 25 días. Crianza en las mismas barricas por 24 meses.

EMBOTELLADO: Noviembre 2021. Este vino no ha sido clarificado, estabilizado ni filtrado. Partidas limitadas.

CERTIFICADOS: Vino Vegano por Liaf Control bajo el sello de Veg Argentina.

ALCOHOL: 14,6% / ACIDEZ TOTAL: 5,70 / PH: 3,50 / AZÚCAR RESIDUAL: 1,80 gr/l

#### NOTAS DE CATA

De color púrpura oscuro, la nariz ofrece frutas maduras como mermelada de ciruela y alcanfor, seguidas de toques de grosella negra y cereza agria. La crianza aporta un agradable fondo de especias dulces. Un vino que adquiere más matices cuanto más tiempo pasa en la copa, es indulgente en boca con taninos finamente granulados, una textura adherente y un final largo y afrutado. Recomendamos consumirlo a una temperatura entre 15°-18° C.

ENÓLOGOS: HÉCTOR Y PABLO DURIGUTTI



**DURIGUTTI**  
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

[durigutti.com](http://durigutti.com)

[f](https://www.facebook.com/duriguttiwinemakers) [@duriguttiwinemakers](https://www.instagram.com/duriguttiwinemakers)

[@DuriguttiWines](https://www.twitter.com/DuriguttiWines)