

DURIGUTTI

Malbec 2021

CEPA: MALBEC 100%

ORIGEN

40% La Consulta, San Carlos, Valle de Uco.

Viñedo de 1940.

50% Las Compuertas, Luján de Cuyo.

Viñedo de 1928.

10% Medrano

Viñedo de 1948.

Antiguos viñedos de selecciones masales, plantados en alta densidad, con 7200 plantas por hectárea y un rendimiento de 1 planta por botella. Irrigación a manto, mezcla de suelos franco arenoso pedregoso y franco arenoso.

ELABORACIÓN

COSECHA: Manual, durante la primera quincena de abril 2021. Recepción en bodega en cajas de 18 kilos, selección simple.

PROCESO: Maceración en frío por 7 días a 7° C. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas durante 20 días a 25-27° en piletas de concreto sin epoxi con 3 remontajes diarios. Fermentación maloláctica en barrica de roble francés de 4to uso de 500 litros durante 30 días. Crianza de 6 meses en las mismas y 3 meses en piletas de concreto sin epoxi.

FRACCIONAMIENTO: Enero 2022. Este vino no ha sido clarificado, estabilizado ni filtrado. Vino certificado vegano.

ALCOHOL: 13,9% / **ACIDEZ TOTAL:** 5,60 / **PH:** 3,55 / **AZÚCAR RESIDUAL:** 1,80 gr/l

NOTAS DE CATA

Cerezas oscuras, arándanos, ciruelas, lavanda, tierra y clavo en nariz. De cuerpo medio con taninos aterciopelados. Cremoso, con rico carácter a frutos azules. Recomendamos consumirlo a una temperatura entre: 15°-18°.

ENÓLOGOS: HÉCTOR Y PABLO DURIGUTTI



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

durigutti.com @duriguttiwinemakers @DuriguttiWines