

DURIGUTTI

RESERVA

Malbec 2020

VARIEDAD: **MALBEC 100%**

ORIGEN

60% Las Compuertas, Luján de Cuyo.

Vineyard planted in 1928.

20% La Consulta, San Carlos, Uco Valley.

Viñedo plantado en 1940.

20% Altamira, Uco Valley.

Viñedo plantado en 1938.

Selecciones masales de antigua carga genética, viñedos plantados en alta densidad (7200 plantas por hectarea) con un rendimiento de 2 plantas por botella. Riego a manto. Mezcla de suelos franco arenoso pedregoso, franco limoso y franco arcilloso.

ELABORACIÓN

COSECHA: Manual, durante la primera quincena de marzo 2020. Recepción en bodega en cajas de 18 kilos, selección simple.

PROCESO: Maceración en frío durante 7 días a 10° C. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 30 días a 27-29° en piletas de cemento sin epoxi con 4 remontajes diarios. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 500 litros de tercer uso durante 25 días. Crianza por 12 meses en las mismas barricas y 3 meses más en contenedores de cemento sin epoxi.

EMBOTELLADO: Enero 2022. Este vino no ha sido clarificado, estabilizado ni filtrado.

CERTIFICACIONES: Vino Vegano certificado por Liaf Control bajo el sello Veg Argentina.

ALCOHOL: 14% / **TOTAL ACIDITY:** 5,70 / **PH:** 3,57 / **RESIDUAL SUGAR:** 1,8 gr/l

NOTAS DE CATA

Frutos negros y bayas, vainilla y notas metálicas en nariz. Cuerpo medio con taninos finos, es cremoso, con carácter frutal, ligeramente cristalizado. Recomendamos consumirlo a una temperatura entre 15°-18° C.

ENÓLOGOS: HÉCTOR Y PABLO DURIGUTTI



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

durigutti.com [f](#) [@](#) [@duriguttiwinemakers](#) [@DuriguttiWines](#)