



A MÁS DE 1100 M DE ALTURA NACEN ESTOS VINOS SINGLE VINEYARD PURA EXPRESIÓN DEL TERRUÑO DE ALTAMIRA. EXPLORANDO ESTE PARAJE DESDE EL 2008. HÉCTOR DURIGUTTI INTERPRETA CON SU ESTILO Y PERSONALIDAD ANTIGUOS VIÑEDOS AL CUIDADO DE UN PEQUEÑO VITICULTOR DEL VALLE DE UCO.

HD MALBEC

100% MALBEC 2023

VIÑEDOS

ORIGEN: Altamira, Valle de Uco.

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1150 m.s.n.m.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 1937-1938.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 7200 plantas por hectárea.

RENDIMIENTO: 1 planta por botella.

CONDUCCIÓN: Sistema tradicional, espaldero bajo.

MANEJO DEL VIÑEDO: Orgánico.

SUELOS: Calcáreo.

NOTAS DE CATA: De color púrpura brillante, es un vino fragante con notas a ciruela, cerezas, violetas, toques de especias y hierbas. Jugoso con taninos firmes y redondos. Fresco y expresivo lo que representa mucho a su terroir.

Temperatura recomendada para consumirlo: Entre 15° y 18°.

ENOLOGO: Héctor Durigutti.



ELABORACIÓN

FECHA DE COSECHA: última semana de marzo 2023.

COSECHA: Manual.

RECEPCIÓN EN BODEGA: En cajas de 18 kilos. Selectora óptica de racimos.

MACERACIÓN: En frío durante 1 día a 7° C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: Con levaduras autóctonas durante 18 días a temperatura de 22°/25°C en huevos de cemento.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En fudre de tercer uso.

CRIANZA: En vasijas de cemento por 5 meses.

EMBOTELLAMIENTO: Septiembre 2023. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

PRODUCCIÓN TOTAL: 24.000 botellas.

Alcohol: 14%.

Acidez total: 5,76.

Ph: 3,70.

Azúcar residual: 2,10.



SINGLE VINEYARD
PARAJE ALTAMIRA