



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 RESERVA MALBEC

100% MALBEC 2022

VIÑEDOS

ORIGEN: Altamira, Valle de Uco.

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1150 m.s.n.m.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 1938.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 7200 plantas por hectárea.

RENDIMIENTO: 2 plantas por botella.

CONDUCCIÓN: Sistema tradicional, espaldero bajo.

MANEJO DEL VIÑEDO: Orgánico. Riego a manto.

SUELOS: Calcáreos.

NOTAS DE CATA: De color intenso en profundidad. Riqueza aromática con presencia de arándanos, frambuesas maduras y regaliz. Cuerpo medio a completo. Taninos firmes bien integrados con matiz mineral.

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

ENOLOGO: Héctor Durigutti.



ELABORACIÓN

FECHA DE COSECHA: Última semana de marzo 2022.

COSECHA: Manual.

RECEPCIÓN EN BODEGA: En cajas de 18 kilos. Doble cinta de selección.

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

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: Con levaduras autóctonas durante 20 días a temperatura de 26°/28° C en huevos de cemento.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En fudre de tercer uso por 28 días a 22° C.

CRIANZA: En fudre francés por 12 meses.

EMBOTELLAMIENTO: Junio 2023. Este vino no ha sido estabilizado. Filtrado y clarificado de manera natural.

PRODUCCIÓN TOTAL: 5.000 botellas.

Alcohol: 14,8%.

Acidez total: 5,25.

Ph: 3,78.

Azúcar residual: 4,01.



SINGLE VINEYARD
PARAJE ALTAMIRA