

DURIGUTTI PIE DE MONTE

VITICULTORES DE
LOS ANDES



MALBEC 2021

FINCA ZARLENGA



ELABORACIÓN:

COSECHA: 2021

CEPAS: 100% Malbec

VIÑEDOS ORIGEN: FINCA ZARLENGA LOS ARBOLES, VALLE DE UCO.

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1300 m.s.n.m.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 2007.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 5500 plantas por hectárea.

RENDIMIENTO: 1 plantas por botella.

CONDUCCIÓN: Espaldero alto.

MANEJO DEL VIÑEDO: Convencional en proceso de reconversión a orgánico. Selecciones masales de viñas con antigua carga genética.

SUELOS: Aluviales, rocas principalmente sedimentarias con fina proporción de arena.

NOTAS DE CATA:

Profundo, con chocolate, ciruelas, licor de café, vainilla y aromas a tierra mojada. De cuerpo medio a completo con taninos finos y pulidos y una cremosidad distintiva. Tiene un núcleo de frutas oscuras puro y jugoso con algunos matices sutiles de especias dulces y moca.

Temperatura recomendada para consumirlo: 16/18°.

ENOLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti

DATOS TÉCNICOS:

FECHA DE COSECHA: Última semana de marzo 2021.

COSECHA: Manual.

RECEPCIÓN EN BODEGA: Cajas de 18 kilos. Doble cinta de selección.

MACERACIÓN: Recipiente huevos de cemento 2 días a 12°C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: Con levaduras indígenas durante 30 días a temperaturas controladas entre 22-24°C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En huevo de concreto de 3000 litros.

CRIANZA: 11 meses en los huevos de cemento.

EMBOTELLAMIENTO: Febrero 2022. Este vino no ha sido etabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

ALCOHOL: 14%

ACIDEZ TOTAL: 5,43

PH: 3,81

AZÚCAR RESIDUAL: 1,89

PACKAGING:

Presentación: botella 750 ml.

Embalaje: caja acostada x 6.



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS SINCE 2002

durigutti.com

@duriguttiwinemakers

@DuriguttiWines