

# DURIGUTTI PIE DE MONTE

VITICULTORES DE  
LOS ANDES

**MALBEC 2021**

**FINCA RUANO**



## ELABORACIÓN:

**COSECHA:** 2021

**CEPAS:** 100% Malbec

**VIÑEDOS ORIGEN:** FINCA RUANO  
VISTALBA, LUJÁN DE CUYO.

**ALTITUD DEL VIÑEDO:** 1020 m.s.n.m.

**AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO:** 2008.

**DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** 5500 plantas por hectárea.

**RENDIMIENTO:** 1 plantas por botella.

**CONDUCCIÓN:** Espaldero bajo.

**MANEJO DEL VIÑEDO:** Manejo integrado en proceso de conversión a orgánico. Selecciones masales de viñas con antigua carga genética.

**SUELOS:** Franco arcilloso con subsuelo rocoso, heterogéneo.

## NOTAS DE CATA:

Frutillas, flores secas, champiñones, hierbas silvestres y huesos de ciruela en nariz. Sedoso, fresco y vibrante, con un cuerpo medio, taninos firmemente tejidos y acidez vibrante. Temperatura recomendada para consumirlo: 16°/18° grados. ENOLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti

## DATOS TÉCNICOS:

**FECHA DE COSECHA:** Segunda quincena de marzo de 2021.

**COSECHA:** Manual.

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

**MACERACIÓN:** Recipiente huevos de cemento 3 días a 12° C.

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

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** En huevo de concreto de 3000 litros.

**CRIANZA:** 11 meses en los huevos de cemento.

**EMBOTELLAMIENTO:** Julio 2022. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

**ALCOHOL:** 14,1%

**ACIDEZ TOTAL:** 6,11

**Ph:** 3,40

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,21

## PACKAGING:

Presentación: botella 750 ml.

Embalaje: caja acostada x 6.



**DURIGUTTI**  
FAMILY WINEMAKERS SINCE 2002

[durigutti.com](http://durigutti.com)

@duriguttiwinemakers

@DuriguttiWines