

DURIGUTTI PIE DE MONTE

VITICULTORES DE
LOS ANDES

MALBEC 2021

FINCA LAS JARILLAS



ELABORACIÓN:

COSECHA: 2021

CEPAS: 100% Malbec

VIÑEDOS ORIGEN: FINCA LAS JARILLAS GUALTALLARY, VALLE DE UCO.

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1360 m.s.n.m.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 2005.

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: Aluvial-fluvial con elevado contenido de carbonato de calcio con rocas principalmente intrusivas.

NOTAS DE CATA:

Morado en la copa. La nariz ofrece ciruela triturada, violetas, rosa y aromas herbales. Seco y jugoso, los taninos flexibles y la acidez bien calibrada crean un paladar fácil de llevar. El 2021 es un ágil Malbec con un final herbal.

Temperatura recomendada para consumirlo: 16°/18° C.

ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti.

DATOS TÉCNICOS:

FECHA DE COSECHA: Tercera semana de marzo 2021.

COSECHA: Manual.

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

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

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: Con levaduras indígenas durante 20 días a temperaturas entre 23°-24° C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En huevo de concreto de 3000 litros.

CRIANZA: 10 meses en los huevos de cemento.

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

ALCOHOL: 14,9%

ACIDEZ TOTAL: 5,06

PH: 3,81

AZÚCAR RESIDUAL: 2,34

PACKAGING:

Presentación: botella 750 ml.

Embalaje: caja acostada x 6.



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS SINCE 2002

durigutti.com   @duriguttiwinemakers  @DuriguttiWines