

VICTORIA

DURIGUTTI

CORTE DE FINCA 2020



VIÑEDOS

Cepas: Cabernet Franc 38%, Malbec 34%,
Petit Verdot 19%, Charbono 6%,
Cordisco 3%.

Origen: Finca Victoria, Las Compuertas,
Luján de Cuyo, Mendoza.

Altitud del viñedo: 1050 metros.

Año de plantación: 1914 Malbec, 2012
Cordisco, 2015 Cabernet Franc, 2016
Petit Verdot y Charbono.

Densidad de plantación: 7200 plantas
por hectárea.

Conducción: espaldero bajo.

Manejo del viñedo: orgánico sin verdeo,
poda guyot doble, riego por manto.

Suelos: mayormente franco arcilloso
profundo.

ELABORACIÓN

Fecha de cosecha: segunda semana de
marzo de 2020.

Cosecha: manual en cajas de 18 k.

Ingreso a bodega: doble cinta de
selección.

Maceración: en frío durante 1 día a
12° C.

Fermentación alcohólica: con levaduras
autóctonas en barricas de roble francés
de 600 litros de tercer uso con sistema
de rollers a temperaturas controladas
entre 24-25° C realizando 3 rotaciones
diarias.

Fermentación maloláctica: con bacterias
autóctonas en las mismas barricas
durante 25 días.

Crianza: en las mismas barricas de roble
durante 12 meses y 22 meses en huevo de
cemento sin epoxi.

Embotellamiento: mayo de 2023.

Producción: 1575 botellas.

Alcohol: 14,4% / Acidez total: 5.66
Ph: 3.70 / Azúcar residual: 1,80

NOTAS DE CATA: nariz perfumada y compleja,
donde destacan frutas rojas frescas con
toques florales y terrosos. De cuerpo medio,
con taninos finos. El medio de boca destaca
por su elegancia de fruta y especias con la
sutil complejidad de la vinificación en
barricas. Final largo y delicado que invita
a una segunda copa.

Recomendamos consumirlo a una temperatura
entre 15° y 18° C.

ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti.



Victoria Durigutti

LAS COMPUERTAS - MENDOZA

