

# DURIGUTTI PIE DE MONTE

VITICULTORES DE  
LOS ANDES



**MALBEC 2017**

**FINCA RUANO**



## ELABORACIÓN:

**COSECHA:** 2017  
**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:

Color violeta con tonos rubí. En nariz es floral y frutal con notas cítricas y en boca se presenta delicado, equilibrado, con buena acidez y persistencia.  
Temperatura recomendada para consumirlo: 16°/18° grados.  
ENOLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti

## DATOS TÉCNICOS:

**FECHA DE COSECHA:** Segunda quincena de marzo a primera de abril 2017.  
**COSECHA:** Manual.  
**RECEPCIÓN EN BODEGA:** Cajas de 18 kilos. Doble cinta de selección.  
**MACERACIÓN:** Recipiente huevos de cemento 5 días a 8° C.  
**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** Con levaduras indígenas durante 21 días a temperaturas entre 24°-26° C.  
**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** En huevo de concreto de 3000 litros.  
**CRIANZA:** 11 meses en los huevos de cemento.  
**EMBOTELLAMIENTO:** Mayo 2019. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.  
**ALCOHOL:** 13,7%  
**ACIDEZ TOTAL:** 6  
**Ph:** 3,5  
**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,8

## PACKAGING:

Presentación: botella 750 ml.  
Embalaje: caja acostada x 6.