

# DURIGUTTI PIE DE MONTE

VITICULTORES DE  
LOS ANDES



**MALBEC 2017**

**FINCA LAS JARILLAS**



## ELABORACIÓN:

**COSECHA:** 2017

**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:

De color rojo violáceo con buen brillo, en nariz recuerda a la frambuesa, frutos negros y ciruela.

En boca fruta negra, con un tanino inicial con mayor grip, acidez presente, pero moderada, buena densidad en paladar. Es un vino con elevada estructura.

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:** 5,3

**PH:** 3,6

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,8

## PACKAGING:

Presentación: botella 750 ml.

Embalaje: caja acostada x 6.

**DURIGUTTI**  
FAMILY WINEMAKERS SINCE 2002

[durigutti.com](http://durigutti.com) @duriguttiwinemakers @DuriguttiWines