

DURIGUTTI

Corte Único

DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

CEPAS: Malbec (50%), Cabernet Franc (25%), Cabernet Sauvignon (10%), Bonarda (10%), Petit Verdot (5%)

COSECHA: 2018

ORIGEN: Mendoza. Fusión de terruños.

VARIEDADES Y TERRUÑOS

Malbec: 20% Agrelo, 20% Altamira, 10% Gualtallary.
Cabernet Franc: 20% Agrelo
Cabernet Sauvignon: 10% Los Árboles.
Bonarda: 5% Las Compuertas, 5% Agrelo.
Petit Verdot: 5% Barrancas.

VIÑEDOS

ALTITUD Y ANTIGUEDAD

Agrelo: 980 m, viñedos de 1973.
Altamira: 1150 m, viñedos de 1915.
Gualtallary: 1200 m, viñedos de 1970.
Los Árboles: 1180 m, viñedos de 1978.
Las Compuertas: 1050 m, viñedos de 1914.
Barrancas: 750 m, viñedos de 2000.

MANEJO DEL VIÑEDO

Orgánico tradicional, con selecciones masales, espalderos bajos, 7200 plantas por hectárea, rendimiento 1 planta por botella.

SUELOS

Malbec: mezcla de franco canto rodado y franco limoso.
Cabernet Franc: franco arcilloso.
Cabernet Sauvignon: franco limoso y calcáreo.
Bonarda: franco arcilloso.
Petit verdot: arenoso pedregoso.

ELABORACIÓN

Fecha de cosecha: segunda quincena de marzo a primera de abril 2018.

Cosecha: manual.

Recepción en bodega: en cajas de 18 kilos. Doble cinta de selección.

Maceración: en huevos de cemento por 5 días a 6°C.

Fermentación alcohólica: con levaduras autóctonas durante 21 días a temperaturas entre 25°C/27°C.

Fermentación maloláctica: en fudres de roble francés de 2500 litros de tercer uso.

Crianza: 11 meses en los mismos fudres.

Embotellamiento: Mayo 2019. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

Producción total: 19600 botellas.

Alcohol: 14%

Acidez total: 5.7

Ph: 3.67

Azúcar residual: 2.30

NOTAS DE CATA: Color rojo intenso con tintes violáceos. Aromas frutales con toques balsámicos, notas herbales y cítricas. En boca resulta jugoso, con frescura elevada y retrogusto herbal, con paladar envolvente, fresco y final prolongado.

Recomendamos consumirlo a una temperatura entre: 8°-12°.

ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti.

