

DURIGUTTI PIE DE MONTE

VITICULTORES DE
LOS ANDES



MALBEC 2020

FINCA LAS JARILLAS



ELABORACIÓN:

COSECHA: 2020
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 tono morado oscuro con aromas a ciruela madura y mora con hierbas y toques licorosos. Jugoso y energético en boca, la frescura se combina con taninos delicados. El final permanece largo en el tiempo, sabroso y afrutado.
Temperatura recomendada para consumirlo: 16°/18° C.
ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti

DATOS TÉCNICOS:

FECHA DE COSECHA: Primera quincena de marzo 2020.
COSECHA: Manual.
RECEPCIÓN EN BODEGA: Cajas de 18 kilos. Doble cinta de selección.
MACERACIÓN: Recipiente huevos de cemento 5 días a 10° C.
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: Con levaduras indígenas durante 25 días a temperaturas entre 24°-26° C.
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En huevo de concreto de 3000 litros.
CRIANZA: 12 meses en los huevos de cemento.
EMBOTELLAMIENTO: Julio 2021. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.
ALCOHOL: 13,8%
ACIDEZ TOTAL: 5,95
PH: 3,48
AZÚCAR RESIDUAL: 2,02

PACKAGING:

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

