

# 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.

