

PROYECTO Las Compuertas

Al rescate de un pueblo y una tierra con historia.

DURIGUTTI



CEPA: Cabernet Franc.

ORIGEN: Finca Victoria - Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza.

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1050 metros.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 2015.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 9200 plantas por hectárea.

CONDUCCIÓN: espaldero bajo.

MANEJO DEL VIÑEDO: orgánico con verdeo, poda guyot doble, riego por manto.

SUELOS: franco arenoso con canto rodado profundo.

ELABORACIÓN

FECHA DE COSECHA: segunda semana de marzo de 2022.

COSECHA: manual en cajas de 18 kg.

RECEPCIÓN EN BODEGA: en huevos de cemento con granos enteros.

MACERACIÓN: en frío durante 3 días a 8° C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: con levaduras autóctonas en huevos de cemento sin epoxi a temperaturas controladas entre 23-25°C durante 25 días y realizando 3 pisonages diarios.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: con bacterias autóctonas en huevos de cemento por 30 días a 25°C.

CRIANZA: 8 meses en huevos de cemento sin epoxi.

EMBOTELLAMIENTO: enero del 2022.

PRODUCCIÓN: 4890 botellas.

ALCOHOL: 13.5% / Acidez total: 5.98 PH: 3.48 / Azúcar residual: 1.8

NOTAS DE CATA: Refrescante, de cuerpo medio con taninos y granos firmes y fresca acidez. Sutil, herbáceo, estratificado y bien equilibrado con una precisión calcárea y notas de grafito, ciruela y hojas de grosella negra. Elegante, sabroso, con un final muy fino.

Recomendamos consumirlo a una temperatura entre 15° y 18° C.

ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti.



2
0
Durigutti
2

www.durigutti.com

2