

# PROYECTO Las Compuertas

Al rescate de un pueblo y una tierra con historia.

DURIGUTTI



CEPA: Malbec.

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

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1050 metros.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 1914.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 7200 plantas por hectárea.

CONDUCCIÓN: espaldero bajo.

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

SUELOS: aluvionales, profundos y poco fértiles. Contenido de materia orgánica inferior a 0,3% en superficie y disminuyendo en profundidad. Los componentes de este vino provienen de cinco diferentes parcelas del viñedo catalogadas de acuerdo al perfil de suelos: franco arcilloso profundo, franco limoso, franco pedregoso, franco arenoso y franco canto rodado.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: con levaduras autóctonas en huevos de cemento sin epoxy a temperaturas controladas entre 20-21°C durante 27 días y realizando 3 pisonages diarios.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: con bacterias autóctonas en huevos de cemento sin epoxy durante 30 días a 23° C.

CRIANZA: 8 meses en huevos de cemento sin epoxy.

EMBOTELLAMIENTO: 7 de enero de 2020.

PRODUCCIÓN: 11978 botellas.

ALCOHOL: 13.5% / Acidez total: 6 PH: 3.45 / Azúcar residual: 1.80

NOTAS DE CATA: Profundidad de color, puro, floral e intenso, tiene aromas de violetas y zarzas, fruta de mora crujiente y jugosa, acidez picante y una longitud de paladar tentadora.

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

ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti.

## ELABORACIÓN

FECHA DE COSECHA: primera semana de marzo de 2022 (diferenciada en función del tipo de suelo).

COSECHA: manual en cajas de 18 kg.

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

MACERACIÓN: en frío durante 4 días a 13.6°C.



2  
0  
2  
2

Durigutti

www.durigutti.com