



*Familia*  
**DURIGUTTI**  
— SINCE 2002 —

## MALBEC

### Enólogos

Pablo y Hector Durigutti

### Variedad

Malbec 100%

### Appellation

40% La Consulta, San Carlos, Valle de Uco (1940), 40% Luján de Cuyo (1928) y 20% Medrano (1948)

### Cosecha

Primeras 2 semanas de Abril

### Proceso Enológico

- 1- Maceración en frío durante 11 días a 7°C.
- 2- Fermentación alcohólica con levaduras indígenas durante 18 días a temperaturas entre 25° y 27° con 3 pump-over diarios.
- 3- Fermentación maloláctica en barricas americanas.
- 4- Añejamiento durante 10 meses en barricas francesas y americanas.

El vino no fue fultrado ni estabilizado para preservar las características naturales de la uva. Puede contener depósitos sólidos en el fondo.

### Notas del Enólogo

Notas de frambuesa, salsa de ciruela, regaliz y frutos rojos. En boca es elegante, balanceado y con cuerpo presente hasta el final.

