



a más de 1100 m de altura nacen estos vinos single vineyard pura expresión del terruño de altamira. explorando este paraje desde el 2008. héctor durigutti interpreta con su estilo y personalidad antiguos viñedos al cuidado de un pequeño viticultor del valle de uco.

## HD MALBEC

### 100% MALBEC 2022

#### VIÑEDOS

ORIGEN: Altamira, Valle de Uco.

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1150 m.s.n.m.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO:  
1937-1938.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 7200 plantas  
por hectárea.

RENDIMIENTO: 1 planta por botella.

CONDUCCIÓN: Sistema tradicional, espaldero  
bajo.

MANEJO DEL VIÑEDO: Orgánico.

SUELOS: Piedra.

NOTAS DE CATA: De color púrpura brillante, es un vino fragante con notas claras a cereza ácida, ciruela, violetas y toques de madera. Jugoso con taninos redondos de grano fino y sedoso. Fresco y expresivo, lo que representa mucho de su terroir.

Temperatura recomendada para consumirlo:  
Entre 15° y 18°.

ENOLOGO: Héctor Durigutti.

#### ELABORACIÓN

FECHA DE COSECHA: última semana de marzo  
2022

COSECHA: Manual.

RECEPCIÓN EN BODEGA: En cajas de 18 kilos.  
Doble cinta de selección.

MACERACIÓN: En frío durante 5 días a 7° C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: Con levaduras  
autóctonas durante 18 días a temperatura de  
22°/25°C en huevos de cemento.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En fudre de  
tercer uso.

CRIANZA: En recipientes de cemento por 5

meses.

EMBOTELLAMIENTO: Julio 2022. Este vino no  
ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

PRODUCCIÓN TOTAL:

Alcohol: 13,5%.

Acidez total: 5,98.

Ph: 3,49.

Azúcar residual: 2,02.



single  
vineyard  
paraje  
altamira

