

PROYECTO Las Compuertas

Al rescate de un pueblo y una tierra con historia.

DURIGUTTI



CEPA: 90% Marsanne, 10% Semillón

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

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1050 metros.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 2019.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 7200 plantas por hectárea.

CONDUCCIÓN: espaldero bajo.

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

SUELOS: franco arenoso con grava y piedras en profundidad.

ELABORACIÓN

FECHA DE COSECHA: segunda quincena de febrero de 2022. Ambos varietales cosechados al mismo tiempo.

COSECHA: manual en cajas de 18 kg.

RECEPCIÓN EN BODEGA: en huevos de cemento. Las uvas se seleccionan, despalillan y prensan con hielo seco para bajar temperaturas y preservar el jugo de la oxidación.

MACERACIÓN: en frío durante 10 horas a 8° C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: con levaduras autóctonas en huevos de cemento sin epoxi a temperaturas controladas entre 14-16°C durante 15 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: no se realiza.

CRIANZA: en los mismos huevos de cemento sin epoxi durante 12 meses.

EMBOTELLAMIENTO: abril de 2023.

PRODUCCIÓN: 3300 botellas.

ALCOHOL: 12% / Acidez total: 6.22

PH: 3.34 /Azúcar residual: 2.2

NOTAS DE CATA: color amarillo claro con reflejos verdosos. Los aromas de pera, manzana y melaza se complementan con notas florales intensas. Boca de cuerpo medio con textura agradable y complejidad de lías. La pera, los cítricos y el melón se combinan con sutiles especias de jengibre. Acidez bien equilibrada que aporta frescura y longitud.

Recomendamos consumirlo a una temperatura entre 9° y 11°C.

ENÓLOGOS: Pablo y Héctor Durigutti.



20
22

Durigutti

www.durigutti.com