

# VICTORIA

DURIGUTTI

CORTE DE FINCA 2018



## VIÑEDOS

Cepas: Malbec 37%, Cabernet Franc 35%,  
Petit Verdot 18%, Charbono 7%,  
Cordisco 3%.

Origen: Finca Victoria, Las Compuertas,  
Luján de Cuyo, Mendoza.

Altitud del viñedo: 1050 metros.

Año de plantación: 1914 Malbec, 2012  
Cordisco, 2015 Cabernet Franc, 2016  
Petit Verdot y Charbono.

Densidad de plantación: 7200 plantas  
por hectárea.

Conducción: espaldero bajo.

Manejo del viñedo: orgánico sin verdeo,  
poda guyot doble, riego por manto.

Suelos: mayormente franco arcilloso  
profundo.

## ELABORACIÓN

Fecha de cosecha: primera semana de  
marzo de 2018.

Cosecha: manual en cajas de 18 k.

Ingreso a bodega: doble cinta de  
selección.

Maceración: en frío durante 5 días a  
10° C.

Fermentación alcohólica: con levaduras  
autóctonas en barricas de roble francés  
de 600 litros de tercer uso con sistema  
de rollers a temperaturas controladas  
entre 25-26° C realizando 3 rotaciones  
diarias.

Fermentación maloláctica: con bacterias  
autóctonas en las mismas barricas  
durante 30 días.

Crianza: en las mismas barricas de roble  
durante 12 meses y 22 meses en huevo de  
cemento sin epoxi.

Embotellamiento: mayo de 2021.

Producción: 1410 botellas.

Alcohol: 13,8% / Acidez total: 5.75  
Ph: 3.52 / Azúcar residual: 1,8

NOTAS DE CATA: nariz fragante de moras,  
hierbas secas, chocolate, ostras secas,  
sándalo y variedad de especias. De cuerpo  
medio con taninos finos. Cremoso, con un  
rico corazón de frutas en el centro del  
paladar ofrece un final largo y delicioso.

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

ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti.



*Victoria Durigutti*

**LAS COMPUERTAS - MENDOZA**

