



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 RESERVA MALBEC

### 100% MALBEC 2017

#### VIÑEDOS

**ORIGEN:** Altamira, Valle de Uco.

**ALTITUD DEL VIÑEDO:** 1150 m.s.n.m.

**AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO:** 1938.

**DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** 7200 plantas por hectárea.

**RENDIMIENTO:** 2 plantas por botella.

**CONDUCCIÓN:** Sistema tradicional, espaldero bajo.

**MANEJO DEL VIÑEDO:** Orgánico. Riego a manto.

**SUELOS:** Calcáreos.

**NOTAS DE CATA:** Profundidad y riqueza aromática con la presencia de arándanos, frambuesas y regaliz. Cuerpo medio a completo. Taninos firmes y cremosos con matiz mineral pedregoso de fondo. Promete excelente evolución en botella.

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

**ENOLOGO:** Héctor Durigutti.

#### ELABORACIÓN

**FECHA DE COSECHA:** 7 de marzo 2017.

**COSECHA:** Manual.

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

**MACERACIÓN:** En frío durante 3 días a 7° C.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** Con levaduras autóctonas durante 27 días a temperatura de 27°/29° C en huevos de cemento.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** En fudre de tercer uso por 28 días a 22° C.

**CRIANZA:** En fudre francés por 12 meses.

**EMBOTELLAMIENTO:** Octubre 2019. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

**PRODUCCIÓN TOTAL:** 5.000 botellas.

**Alcohol:** 14,7%.

**Acidez total:** 5,18.

**Ph:** 3,53.

**Azúcar residual:** 2,65.



SINGLE VINEYARD  
PARAJE ALTAMIRA