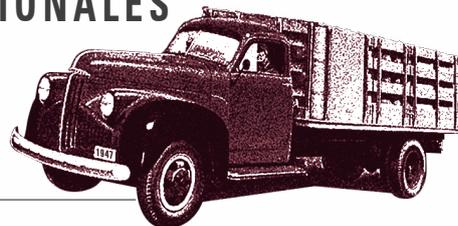


# CARA SUCIA

## CARA SUCIA CEPAS TRADICIONALES 2022



### VIÑEDOS

**Viñedos origen:** Rivadavia, Mendoza.  
**Altitud del Viñedo:** 450 m.s.n.m.  
**Año de plantación del viñedo:** 1940  
**Densidad de plantación:** 3300 plantas por hectárea.  
**Rendimiento:** 7000 kilos.  
**Conducción:** parral.  
**Manejo del viñedo:** convencional, riego a manto.  
**Suelos:** limosos arenosos.

### ELABORACION

**Variedad:** Bonarda, Syrah, Sangiovese, Cardinale, Beiquiñol, Barebera, Buonamico. Cofermentación del mismo viñedo.  
**Fecha de cosecha:** primera quincena de marzo 2022.  
**Cosecha:** manual.  
**Recepción en bodega:** en cajas de 18 kilos.  
**Maceración:** en frío durante 4 días a 10°C.  
**Fermentación alcohólica:** con levaduras autóctonas durante 23 días a temperatura controladas de 25°C en huevo de cemento sin epoxy.  
**Fermentación maloláctica:** en huevos de cemento por 20 días a 23°C.  
**Crianza:** 8 meses en huevos de cemento.  
**Embotellamiento:** septiembre 2022. Este vino no ha sido filtrado ni clarificado. Vino certificado vegano.  
**Alcohol:** 14%  
**Acidez total:** 5,77  
**Ph:** 3,65  
**Azúcar residual:** 2,05

### NOTAS DE CATA

Un tinto fresco y vibrante con notas de arándanos y cerezas, así como toques de piel de cítricos y finas hierbas. Paladar jugoso y especiado, de cuerpo medio y taninos crujientes. Toques de especias amargas al final.

**Temperatura recomendada para consumirlo:** 12°-14° C.  
**Enólogos:** Héctor y Pablo Durigutti.

[durigutti.com](http://durigutti.com)

[f](https://www.facebook.com/dutiguttiwinemakers) [i](https://www.instagram.com/dutiguttiwinemakers) @dutiguttiwinemakers [t](https://www.twitter.com/DuriguttiWines) @DuriguttiWines

