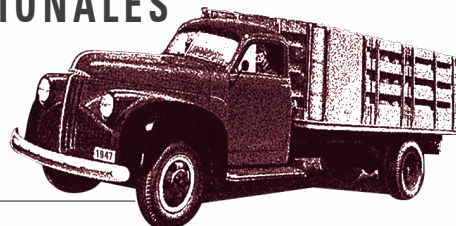


CARA SUCIA

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

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

