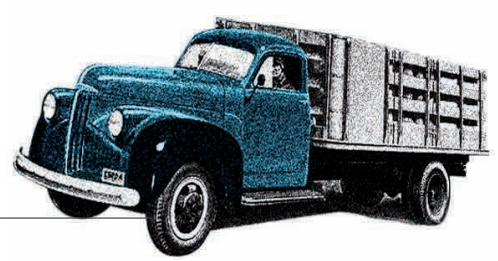
CARA SUCIA

CRIOLLA

2023



VIÑEDOS

Viñedos origen: Santa María de Oro, Rivadavia, Mendoza
Altitud del Viñedo: 450 m.s.n.m.
Año de plantación del viñedo: 1940
Densidad de plantación del viñedo: convencional100%, riego por surco.
Suelos: limosos arenosos.

ELABORACIÓN

Variedad: 100% criolla.
Fecha de cosecha: última semana de marzo 2023.
Cosecha: manual.
Recepción en bodega: en cajas de 18 kilos.
Maceración: en frío durante 1 día a 10° C.
Fermentación alcohólica: con levaduras autóctonas durante 20 días a temperaturas controladas entre14-16° C en vasijas de cemento, 10 días fermenta con orujo y 10 días restantes sin orujo como si fuera un blanco.
Fermentación maloláctica: no se realiza.
Crianza: 4 meses en vasijas de cemento.
Fraccionamiento: agosto 2023. Este vino no ha sido filtrado ni clarificado. Vino certificado vegano.
Alcohol: 13%
Acidez total: 5.44
Ph: 3.69
Azúcar residual: 2,67

NOTAS DE CATA

Color rojo de baja profundidad. Aroma a frutilla equilibrado con aromas florales y frutos rojos maduros. En boca presenta una entrada amable y jugosa y fresca invita a seguir bebiendo.
Temperatura recomendada para consumirlo: 12° a 14° C.
Enólogos: Héctor y Pablo Durigutti.

VEGAN VEG ARGENTINA CERTIFIED BY LIAE CONTROL

durigutti.com @dutiguttiwinemakers @DuriguttiWines