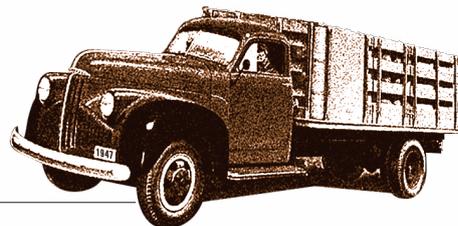


# CARA SUCIA

## CARA SUCIA

NEBBIOLO

2022



### VIÑEDOS

**Viñedos origen:** Rivadavia, Mendoza.

**Altitud del Viñedo:** 450 m.s.n.m.

**Año de plantación del viñedo:** 1967

**Densidad de plantación:** 3300 plantas por hectárea.

**Rendimiento:** 7000 kilos.

**Conducción:** parral.

**Manejo del viñedo:** orgánico 100%, riego a manto.

**Suelos:** limosos arenosos.

### ELABORACION

**Variedad:** 100% Nebbiolo.

**Fecha de cosecha:** segunda semana de febrero 2022.

**Cosecha:** manual.

**Recepción en bodega:** en cajas de 18 kilos.

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

**Fermentación alcohólica:** con levaduras autóctonas durante 25 días a temperatura controladas de 15°C en huevo de cemento sin epoxy.

**Fermentación maloláctica:** en huevos de cemento.

**Crianza:** 3 meses en huevos de cemento.

**Embotellamiento:** agosto 2022. Este vino no ha sido filtrado ni clarificado. Vino certificado vegano.

**Alcohol:** 14.2%

**Acidez total:** 4.42

**Ph:** 3.59

**Azúcar residual:** 1.80

### NOTAS DE CATA

De color rojo brillante. Aromas de frutos frescos como frutillas y cerezas con notas florales de rosas rojas, pimientas y aguari-bay. En boca es ligero, fresco y frutal, con un final en boca amable.

**Temperatura recomendada para consumirlo:** 12°-14° C.

**Enólogos:** Héctor y Pablo Durigutti.

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



@dutiguttinewmakers



@DuriguttiWines

