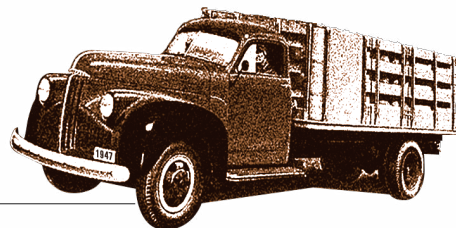


# CARA SUCIA

## CARA SUCIA SANGIOVESE 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:** 100% Sangiovese.  
**Fecha de cosecha:** segunda semana de marzo 2022.  
**Cosecha:** manual.  
**Recepción en bodega:** en cajas de 18 kilos.  
**Maceración:** en frío durante 5 días a 5°C.  
**Fermentación alcohólica:** con levaduras autóctonas durante 22 días a temperatura controladas de 16°C en huevo de cemento sin epoxy.  
**Fermentación maloláctica:** en huevos de cemento.  
**Crianza:** 3 meses en huevos de cemento.  
**Embotellamiento:** septiembre 2022. Este vino no ha sido filtrado ni clarificado. Vino certificado vegano.  
**Alcohol:** 13,8%  
**Acidez total:** 5.73  
**Ph:** 3.40  
**Azúcar residual:** 2.08

### NOTAS DE CATA

Vino tinto de color rojo profundo y una gama aromática de frutos rojos, guinda y cereza. En boca es tenso con un caudal bien refrescante, con taninos que acompañan un final redondo.

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



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

[f](#) [@](#) [@dutiguttiwinemakers](#) [@](#) [@DuriguttiWines](#)