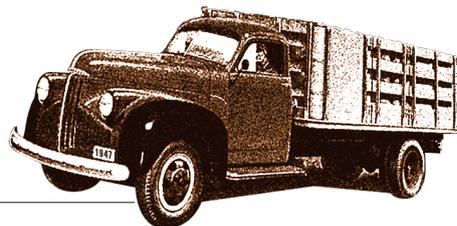


CARA SUCIA

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

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