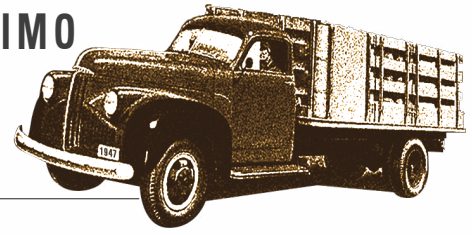


CARA SUCIA

CARA SUCIA BLANCO LEGÍTIMO 2020



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: orgánico 100%, riego a manto.

Suelos: limosos arenosos.

ELABORACION

Variedad: Cofermentación de variedades del mismo viñedo, Palomino, Pedro Ximénez, Ugniblanco, Chenin, Moscatel Amarillo, Sauvignonese.

Fecha de cosecha: segunda quincena de febrero 2020.

Cosecha: manual.

Recepción en bodega: en cajas de 18 kilos.

Maceración: en frío durante 48 horas a 8°C.

Fermentación alcohólica: con levaduras autóctonas durante 20 días a temperatura controladas de 12-14°C en huevo de cemento sin epoxy.

Fermentación maloláctica: en huevos de cemento.

Crianza: en huevos de cemento (sin madera).

Embotellamiento: agosto 2020. Este vino no ha sido filtrado ni clarificado.

Alcohol: 13,6%

Acidez total: 6.50

Ph: 3.36

Azúcar residual: 1.80

NOTAS DE CATA

De color amarillo con destellos verdosos, en nariz se expresa con aromas cítricos como pomelo, cascara de naranja y también hierbas frescas. En boca es refrescante con untuosidad y persistencia.

Temperatura recomendada para consumirlo: 10°-12° C.

Enólogos: Héctor y Pablo Durigutti.

durigutti.com



@dutiguttiwinemakers



@DuriguttiWines