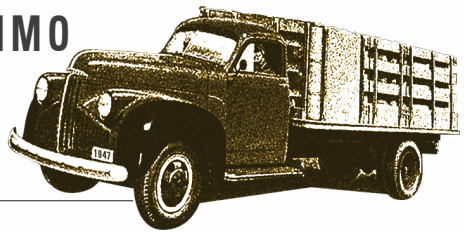
CARA SUCIA

BLANCO LEGÍTIMO

2023



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 por surco.
Suelos: limosos arenosos.

ELABORACION

Variedad: Cofermentación de varietales del mismo viñedo, Palomino, Pedro Ximénez, Ugni Blanc, Chenin, Moscatel Amarillo, Sauvignonasse.
Fecha de cosecha: segunda quincena de febrero 2023.
Cosecha: manual.
Recepción en bodega: en cajas de 18 kilos. Selectora óptica.
Maceración: en frio durante 48 horas a 8°C.
Fermentación alcohólica: con levaduras autoctónas durante 20 días a temperatura controladas de 12-14°C en huevo de cemento sin epoxy.
Fermentación maloláctica: en huevos de cemento.
Crianza: 5 meses en huevos de cemento.
Fraccionamiento: septiembre 2023. Este vino no ha sido filtrado ni clarificado.Vino certificado vegano.
Alcohol: 11,35%
Acidez total: 5.81
Ph: 3.63
Azúcar residual: 2.23

NOTAS DE CATA

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

Temperatura recomendada para consumirlo: 10º-12º C.
Enologos: Héctor y Pablo Durigutti.

VEGAN VEG ARGENTINA CERTIFIED BY LIAE CONTROL