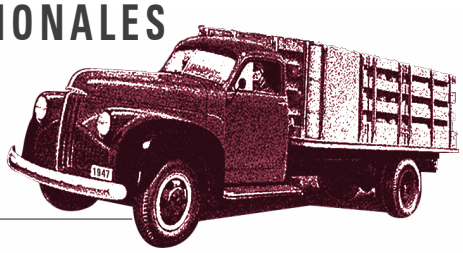
CARA SUCIA

CARA SUCIA

CEPAS TRADICIONALES

2019



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: Bonarda, Syrah, Sangiovese, Cardinale, Beiquiñol, Barebera, Buonamico. Cofermentación del mismo viñedo.
Fecha de cosecha: primera quincena de abril 2019.
Cosecha: manual.
Recepción en bodega: en cajas de 18 kilos.
Maceración: en frio durante 3 días a 10°C.
Fermentación alcohólica: con levaduras autoctónas durante 22 días a temperatura controladas de 22-23°C en huevo de cemento sin epoxy.
Fermentación maloláctica: en huevos de cemento por 25 días a 23°C.
Crianza: en huevos de cemento durante 7 meses.
Embotellamiento: enero 2020. Este vino no ha sido filtrado ni clarificado.
Alcohol: 13,9%
Acidez total: 5.58
Ph: 3.58
Azúcar residual: 1,92

NOTAS DE CATA

Vino tinto jugoso y brillante, sin madera pero con buena textura, taninos suaves y notas de frambuesa y cereza roja.

Temperatura recomendada para consumirlo: 12º-14º C.
Enologos: Héctor y Pablo Durigutti.