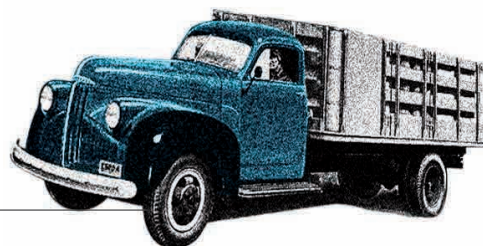


CARA SUCIA

CARA SUCIA CEREZA 2020



VIÑEDOS

Viñedos origen: Santa María de Oro, Rivadavia, Mendoza

Altitud del Viñedo: 450 m.s.n.m.

Año de plantación del viñedo: 1940

Densidad de plantación del viñedo: orgánico 100%, riego a manto.

Suelos: limosos arenosos.

ELABORACIÓN

Variedad: 100% Cereza.

Fecha de cosecha: primera quincena de abril 2020.

Cosecha: manual.

Recepción en bodega: en cajas de 18 kilos.

Maceración: en frío durante 5 días a 10° C.

Fermentación alcohólica: con levaduras autóctonas durante 20 días a temperaturas controladas de 13° C en huevos de cemento, 10 días fermenta con orujo y 10 días restantes sin orujo como si fuera un blanco.

Fermentación maloláctica: no se realiza.

Crianza: en huevos de cemento.

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

Alcohol: 13,10%

Acidez total: 6.05

Ph: 3.26

Azúcar residual: -1,80

NOTAS DE CATA

De color rojo de baja profundidad, aromas florales y a frutos rojos maduros, juega con una boca golosa y tensa que invita a seguir bebiendo.

Temperatura recomendada para consumirlo: 12° a 14° C.

Enólogos: Héctor y Pablo Durigutti.

durigutti.com

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