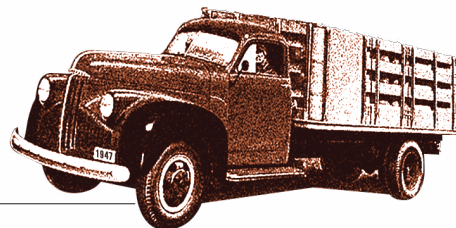


CARA SUCIA

CARA SUCIA

NEBBIOLO

2020



VIÑEDOS

Viñedos origen: Rivadavia, Mendoza.

Altitud del Viñedo: 450 m.s.n.m.

Año de plantación del viñedo: 1967

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: 100% Nebbiolo.

Fecha de cosecha: primera quincena de marzo 2020.

Cosecha: manual.

Recepción en bodega: en cajas de 18 kilos.

Maceración: en frío durante 5 días a 8°C.

Fermentación alcohólica: con levaduras autóctonas durante 25 días a temperatura controladas de 18-20°C en huevo de cemento sin epoxy.

Fermentación maloláctica: en huevos de cemento.

Crianza: en huevos de cemento (sin madera).

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

Alcohol: 12,8%

Acidez total: 6.85

Ph: 3.30

Azúcar residual: 2.05

NOTAS DE CATA

De color rojo cereza brillante de profundidad media. Aromas de frutos frescos como frutillas y cerezas con fondo floral de rosas rojas, pimientos y aguaribay. En boca es ligero, fresco y frutal. Final medio y amable con gusto frutal.

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

Enólogos: Héctor y Pablo Durigutti.

durigutti.com



@dutiguttinewmakers



@DuriguttiWines