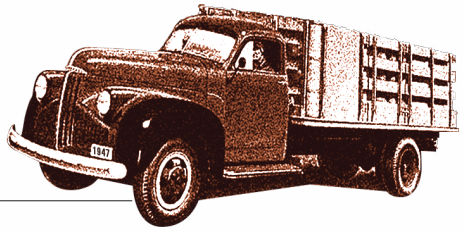
CARA SUCIA

CARA SUCIA

SANGIOVESE

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: 100% Sangiovese.
Fecha de cosecha: primera quincena de marzo 2020.
Cosecha: manual.
Recepción en bodega: en cajas de 18 kilos.
Maceración: en frio durante 7 días a 5°C.
Fermentación alcohólica: con levaduras autoctónas durante 20 días a temperatura controladas de 15-20°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: 12,5%
Acidez total: 5.98
Ph: 3.27
Azúcar residual: 2.08

NOTAS DE CATA

Vino tinto de color rojo con profundidad media y una gama aromática de frutos rojos, guinda y cereza. En boca es tenso con un caudal bien refrescante, con taninos que acompañan un final redondo.

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