

INFORMACION DE PRENSA

CARA SUCIA *Lo nuevo de los hermanos Durigutti*

CARA SUCIA es el nuevo desafío de los hermanos Durigutti. Nace ante la inquietud de los enólogos de revalorizar aquellas variedades olvidadas del Este de Mendoza, particularmente de Rivadavia, zona que los vio nacer y crecer como familia, y homenajear este terruño como uno de los más relevantes en términos productivos de la viticultura mendocina.

*“Nos propusimos volver a mirar el lugar del que venimos, Rivadavia, más precisamente Santa María de Oro, antes de instalarnos en Las Compuertas. Así redescubrimos otras variedades entendiendo que no hay planta más noble y fruto más versátil que la vid, y decidimos elaborar como primer vino de **CARA SUCIA** una Cereza, proveniente de un parral muy antiguo de la finca de nuestros primos”, cuenta Héctor Durigutti.*

CARA SUCIA es ante todo un vino fresco, rico, ameno y fácil de beber, que rescata y revaloriza el ritual del vino desde lo cotidiano. La mesa larga con la familia y los amigos, el asado del domingo, las reuniones de verano, una noche de bares y muchos otros momentos simples y, a la vez extraordinarios, donde el vino no requiere de grandes protocolos para disfrutarse.

“Las vides donde jugábamos de chicos son las que hoy nos permiten re conectar con un montón de momentos de nuestra infancia y recordarlos como únicos, irrepetibles. Queremos que el consumidor vuelva a vivir el vino como parte fundamental de la mesa de los argentinos, así como el olorcito a pan casero de nuestras madres y abuelas, o las tortitas para el mate. En parte Cara Sucia, nace de ahí, ese recuerdo de las tortitas de masa con azúcar quemada que esperaban al regreso de la escuela y el trabajo, y de las manos y rostros manchados por la labor en el viñedo.”, dice Pablo Durigutti.

En botella borgoña, la etiqueta es una retrospectiva a otra época y la imagen del camión, un Federal de 1947, ilustra un ejemplar verdadero que se usaba entre las viñas de Rivadavia, hoy en manos de Héctor y Pablo y en pleno proceso de restauración para su conservación.

CARA SUCIA propone un viaje en el tiempo y una nueva mirada sobre las variedades del Este mendocino, otra cara de la vitivinicultura argentina.

EL VINO

CARA SUCIA CEREZA 2018: variedad de un parral tradicional de 1940 en Santa María de Oro, Rivadavia. Se vinifica en huecos de cemento, parte con orujos y parte sin orujos como si fuera un blanco, dando como resultado un vino de taninos amables, buena acidez y aromas que combinan frutas rojas como frutillas, rosas y hierbas secas.

Valor sugerido: \$285.

Se adjunta foto y ficha técnica.

Más información: www.durigutti.com

*** **CARA SUCIA, una vuelta a los orígenes.** ***