

INFORMACION DE PRENSA

CARA SUCIA
SANVIOVESE Y BLANCO LEGÍTIMO
*Dos nuevas etiquetas que amplían la línea más reciente
de los hermanos Durigutti*

A fines del 2018 se presentó en el mercado la primera de las etiquetas de la línea **CARA SUCIA**, debutando con la variedad Cereza como vino fresco de verano. La idea: revitalizar y reivindicar la zona productiva del este mendocino, Rivadavia, de donde Héctor y Pablo Durigutti son oriundos.

“Rescatamos parrales antiguos de fincas familiares y productores que conocemos en el este para elaborar variedades diferentes y enfocarnos en un estilo de vinos frescos, fácilmente bebibles, que vuelvan a poner al vino en la mesa de todos los argentinos y nuevos consumidores” cuenta Héctor Durigutti.

A poco del lanzamiento de la variedad Cereza se presentó Cara Sucia Cepas Tradicionales 2018, un típico tinto co-fermentado con distintas variedades del mismo viñedo para ofrecer una alternativa nueva que combina tradición con estilo contemporáneo.

Hoy, la línea se completa con dos nuevas etiquetas, **Cara Sucia Blanco Legítimo 2019** y una edición especial **Cara Sucia Sangiovese 2019** para aportar diversidad y riqueza con las cepas menos conocidas y bajo el mismo lema de recuperar las tradiciones.

“Queremos acercar más gente al mundo del vino, ofrecer un estilo de vinos simples y ricos para disfrutar en lo cotidiano, vinos versátiles capaces de adaptarse a diferentes situaciones de la mesa, el verano, las salidas y la gastronomía de todos los días. Por eso nos animamos a un blanco del este, nuestro blanco legítimo, y a la variedad Sangiovese, ligera y amena para los paladares de siempre y para los más jóvenes que le dan una oportunidad al vino. El fin es que cada uno lo beba como prefiera, en copa, en vaso, solo o con hielo, con una comida o como parte un trago. Son ideales para todo el año y en especial para el verano” afirma Pablo Durigutti.

EL VINO

CARA SUCIA BLANCO LEGÍTIMO 2019: co-fermentado con variedades del mismo antiguo viñedo de Rivadavia, combina Palomino, Pedro Ximénez, Ugniblanco, Chenin, Moscatel Amarillo y Sauvignonese. Luego de la maceración en frío fermenta con levaduras autóctonas en huecos de cemento, ofreciendo un blanco untuoso con la expresión de las hierbas frescas, la manzana y el pomelo.

CARA SUCIA SANGIOVESE 2019: recreando la tradición inmigrante oriunda de la Toscana, este Sangiovese se presenta como una edición especial que rinde homenaje a Tullio Mattioni, familiar de los hermanos Durigutti. Fue quien trajo desde Italia estas estacas para plantarlas en el año 40'. Con su primera vendimia y los primeros vinos en damajuana que trasladaban a los pueblos santafesinos adquirió el Federal 47', símbolo del packaging de Cara Sucia. Ligero y de taninos suaves es un vino amable y muy bebible, ideal para el calor del verano y las comidas simples.

Valor sugerido: \$350 Se adjuntan fotos y fichas técnicas. Más información: www.durigutti.com

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