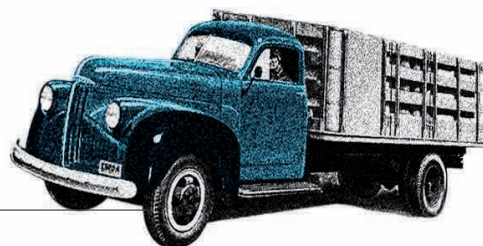


CARA SUCIA



CARA SUCIA CEREZA 2021



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: segunda semana de abril 2021.

Cosecha: manual.

Recepción en bodega: en cajas de 18 kilos.

Maceración: en frío durante 6 días a 11° C.

Fermentación alcohólica: con levaduras autóctonas durante 22 días a temperaturas controladas de 14° C en huevos de cemento, 12 días fermenta con orujo y 10 días restantes sin orujo como si fuera un blanco.

Fermentación maloláctica: no se realiza.

Crianza: 3 meses en huevos de cemento.

Fraccionamiento: agosto 2021. Este vino no ha sido filtrado ni clarificado. Vino certificado vegano.

Alcohol: 13,30%

Acidez total: 5.56

Ph: 3.55

Azúcar residual: 1,80

NOTAS DE CATA

De color rojo de baja profundidad, aromas florales y a frutos rojos maduros, jugo 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



@dutiguttiwinemakers



@DuriguttiWines