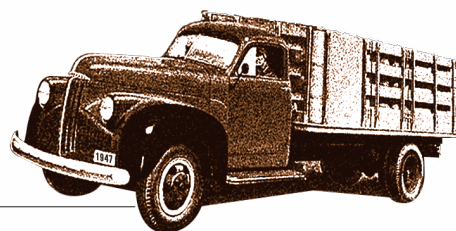


CARA SUCIA

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 frío durante 7 días a 5°C.

Fermentación alcohólica: con levaduras autóctonas 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. Vino certificado vegano.

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: 12°-14° C.

Enólogos: Héctor y Pablo Durigutti.



durigutti.com



@dutiguttiwinemakers



@DuriguttiWines