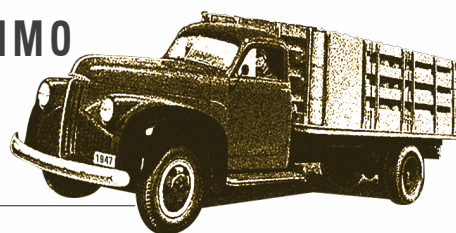


CARA SUCIA

CARA SUCIA BLANCO LEGÍTIMO 2021



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: Cofermentación de variedades del mismo viñedo, Palomino, Pedro Ximénez, Ugniblanco, Chenin, Moscatel Amarillo, Sauvignonese.
Fecha de cosecha: segunda quincena de marzo 2021.
Cosecha: manual.
Recepción en bodega: en cajas de 18 kilos.
Maceración: en frío durante 48 horas a 8°C.
Fermentación alcohólica: con levaduras autóctonas durante 20 días a temperatura controladas de 13-15°C en huevo de cemento sin epoxy.
Fermentación maloláctica: en huevos de cemento.
Crianza: en huevos de cemento durante 4 meses.
Embotellamiento: agosto 2021. Este vino no ha sido filtrado ni clarificado.
Alcohol: 13,6%
Acidez total: 6.2
Ph: 3.36
Azúcar residual: 1.80

NOTAS DE CATA

De color amarillo con destellos verdosos, en nariz se expresa con aromas cítricos como pomelo, cascara de naranja, notas de banana, higos y también hierbas frescas. En boca es refrescante con untuosidad y persistencia.

Temperatura recomendada para consumirlo: 10°-12° C.
Enólogos: Héctor y Pablo Durigutti.

durigutti.com

[f](#) [i](#) [@duriguttiwinemakers](#) [@DuriguttiWines](#)

