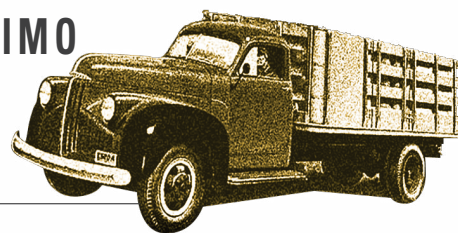


CARA SUCIA

CARA SUCIA BLANCO LEGÍTIMO 2019



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 febrero 2019.

Cosecha: manual.

Recepción en bodega: en cajas de 18 kilos.

Maceración: en frío durante 48 horas a 5°C.

Fermentación alcohólica: con levaduras autóctonas durante 20 días a temperatura controladas de 12-15°C en huevo de cemento sin epoxy.

Fermentación maloláctica: en huevos de cemento.

Crianza: 7 meses en huevos de cemento (sin madera).

Embotellamiento: septiembre 2019. Este vino no ha sido filtrado ni clarificado.

Alcohol: 14%

Acidez total: 5.92

Ph: 3.40

Azúcar residual: 1.92

NOTAS DE CATA

De color amarillo verdoso, se expresa con aromas que van desde los herbáceos con muchas hierbas frescas hacia lo cítrico, como la manzana y el pomelo. Combina en boca untuosidad y marcada acidez.

Temperatura recomendada para consumirlo: 10°-12° C.

Enólogos: Héctor y Pablo Durigutti.