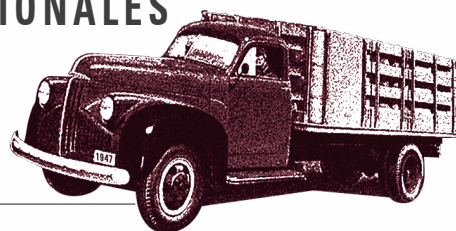


CARA SUCIA

CARA SUCIA CEPAS TRADICIONALES 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: Bonarda, Syrah, Sangiovese, Cardinale, Beiquiñol, Barebera, Buonamico. Cofermentación del mismo viñedo.

Fecha de cosecha: segunda quincena de marzo 2020.

Cosecha: manual.

Recepción en bodega: en cajas de 18 kilos.

Maceración: en frío durante 3 DÍAS A 10°C.

Fermentación alcohólica: con levaduras autóctonas durante 25 días a temperatura controladas de 23°C en huevo de cemento sin epoxy.

Fermentación maloláctica: en huevos de cemento por 25 días a 23°C.

Crianza: en huevos de cemento durante 6 meses.

Embotellamiento: diciembre 2020. Este vino no ha sido filtrado ni clarificado.

Alcohol: 13,5%

Acidez total: 6

Ph: 3.45

Azúcar residual: 1,80

NOTAS DE CATA

Espicias aromáticas, ciruelas crujientes y sabores de frutos rojos, taninos suaves y un final envolvente y agradable.

Temperatura recomendada para consumirlo: 12°-14° C.

Enólogos: Héctor y Pablo Durigutti.



durigutti.com



@dutiguttiwinemakers



@DuriguttiWines