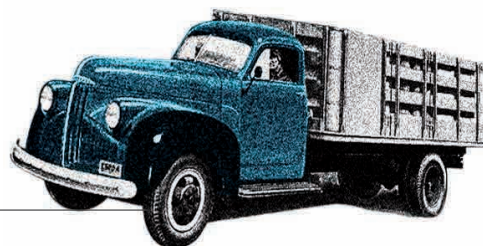


# CARA SUCIA

## CARA SUCIA CEREZA 2022



### 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:** primera semana de abril 2022.

**Cosecha:** manual.

**Recepción en bodega:** en cajas de 18 kilos.

**Maceración:** en frío durante 5 días a 10° C.

**Fermentación alcohólica:** con levaduras autóctonas durante 20 días a temperaturas controladas de 14° C en huevos de cemento, 12 días fermenta con orujo y 8 días restantes sin orujo como si fuera un blanco.

**Fermentación maloláctica:** no se realiza.

**Crianza:** 3 meses en huevos de cemento.

**Fraccionamiento:** septiembre 2022. Este vino no ha sido filtrado ni clarificado. Vino certificado vegano.

**Alcohol:** 12,40%

**Acidez total:** 4.98

**Ph:** 3.49

**Azúcar residual:** 1,80

### NOTAS DE CATA

De color rojo sutil, aromas florales y a frutos rojos maduros, fresco en boca que invita a seguir bebiendo.

**Temperatura recomendada para consumirlo:** 12° a 14° C.

**Enólogos:** Héctor y Pablo Durigutti.



[durigutti.com](http://durigutti.com)



@dutiguttiwinemakers



@DuriguttiWines