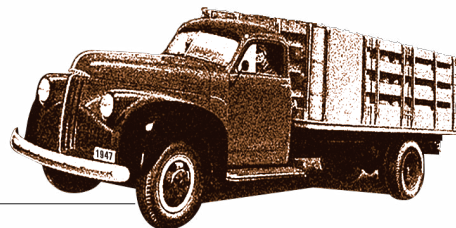


CARA SUCIA



CARA SUCIA NEBBIOLO 2021



VIÑEDOS

Viñedos origen: Rivadavia, Mendoza.
Altitud del Viñedo: 450 m.s.n.m.
Año de plantación del viñedo: 1967
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% Nebbiolo.
Fecha de cosecha: segunda quincena de febrero 2021.
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 20 días a temperatura controladas de 14°C en huevo de cemento sin epoxy.
Fermentación maloláctica: en huevos de cemento.
Crianza: en huevos de cemento (sin madera).
Embotellamiento: agosto 2021. Este vino no ha sido filtrado ni clarificado. Vino certificado vegano.
Alcohol: 13.2%
Acidez total: 5.80
Ph: 3.48
Azúcar residual: 1.80

NOTAS DE CATA

De color rojo cereza brillante de profundidad media. Aromas de frutos frescos como frutillas y cerezas con fondo floral de rosas rojas, pimientas y aguaribay. En boca es ligero, fresco y frutal. Final medio y amable con gusto frutal.

Temperatura recomendada para consumirlo: 12°-14° C.
Enólogos: Héctor y Pablo Durigutti.



durigutti.com



@dutiguttiwinemakers



@DuriguttiWines