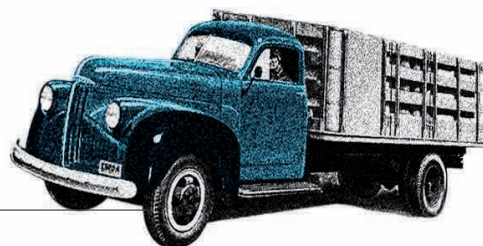


CARA SUCIA



CARA SUCIA CEREZA 2019



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 quincena de abril 2018.

Cosecha: manual.

Recepción en bodega: en cajas de 18 kilos.

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

Fermentación alcohólica: con levaduras autóctonas durante 18 días a temperaturas controladas de 13° C en huevos de cemento, 10 días fermenta con orujo y 8 días restantes sin orujo como si fuera un blanco.

Fermentación maloláctica: no se realiza.

Crianza: en huevos de cemento.

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

Alcohol: 13,5%

Acidez total: 6.18

Ph: 3.22

Azúcar residual: -1,80

NOTAS DE CATA

Vino tinto rojizo ligero con aromas de frutos rojos frescos y golosinas, en paladar es tenso, envolvente y algo goloso. Muy versátil, moderno y fácil de beber.

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

Enólogos: Héctor y Pablo Durigutti.

durigutti.com

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