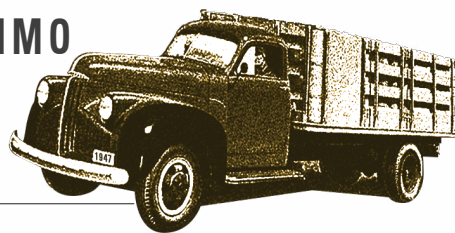


# CARA SUCIA

## CARA SUCIA BLANCO LEGÍTIMO 2022



### 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, Ugni Blanc, Chenin, Moscatel Amarillo, Sauvignonasse.  
**Fecha de cosecha:** primera quincena de marzo 2022.  
**Cosecha:** manual.  
**Recepción en bodega:** en cajas de 18 kilos.  
**Maceración:** en frío durante 48 horas a 8°C.  
**Fermentación alcohólica:** con levaduras autóctonas durante 25 días a temperatura controladas de 14°C en huevo de cemento sin epoxy.  
**Fermentación maloláctica:** en huevos de cemento.  
**Crianza:** 4 meses en huevos de cemento.  
**Fraccionamiento:** agosto 2022. Este vino no ha sido filtrado ni clarificado. Vino certificado vegano.  
**Alcohol:** 14,2%  
**Acidez total:** 5.62  
**Ph:** 3.55  
**Azúcar residual:** 1.80

### NOTAS DE CATA

De color amarillo con destellos verdosos, en nariz se expresa con aromas cítricos como pomelo, cascara de naranja, notas de higos y también hierbas frescas. En boca es refrescante con untuosidad y persistencia.

**Temperatura recomendada para consumirlo:** 10°-12° C.  
**Enólogos:** Héctor y Pablo Durigutti.

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

@dutiguttiwinemakers @DuriguttiWines

