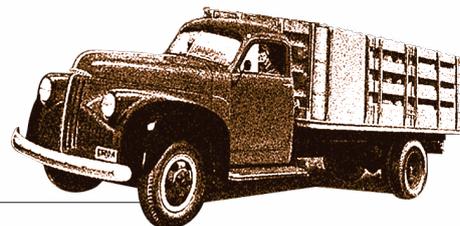


# CARA SUCIA

## CARA SUCIA SANGIOVESE 2019



### 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:** 100% Sangiovese.  
**Fecha de cosecha:** primera quincena de marzo 2019.  
**Cosecha:** manual.  
**Recepción en bodega:** en cajas de 18 kilos.  
**Maceración:** en frío durante 7 días a 5°C.  
**Fermentación alcohólica:** con levaduras autóctonas durante 17 días a temperatura controladas de 17-22°C en huevo de cemento sin epoxy.  
**Fermentación maloláctica:** en huevos de cemento.  
**Crianza:** en huevos de cemento (sin madera).  
**Embotellamiento:** septiembre 2019. Este vino no ha sido filtrado ni clarificado.  
**Producción total:** 3.000 botellas  
**Alcohol:** 12,3%  
**Acidez total:** 6.33  
**Ph:** 3.26  
**Azúcar residual:** 2.05

### NOTAS DE CATA

Ofrece en vista un tono rojo pálido y en nariz aromas que destacan por la cereza fresca. De textura media en boca, es un vino muy bebible que combina taninos suaves y una acidez marcadamente natural.

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

**Enólogos:** Héctor y Pablo Durigutti.

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

[f](https://www.facebook.com/duriguttiwinemakers) [@duriguttiwinemakers](https://www.instagram.com/duriguttiwinemakers) [@DuriguttiWines](https://www.twitter.com/DuriguttiWines)