



# CARA SUR

NARANJO 2022 · Paraje Hilario

**Cara Sur Naranjo** es un vino elaborado con uvas blancas en contacto prolongado con sus pieles. La fermentación es oxidativa (en vasijas abiertas), al igual que la crianza, que se hace durante 7 meses en madera vieja.

**Varietades:** Torrontés Sanjuanino y Torrontés Mendocino  
**Producción:** 1.100 botellas

## Viñedo

Los viejos parrales de Hilario tienen una gran diversidad de variedades blancas co-plantadas, en su mayoría son variedades criollas, principalmente Torrontés Sanjuanino y Torrontés Mendocino. Estas variedades blancas criollas son las principales protagonistas de la historia vitivinícola del Valle de Calingasta, y hasta el día de hoy representan la mayor superficie de uvas blancas plantadas en el Valle.

## Cosecha

Se realiza durante el mes de febrero, de forma manual, en cajas de 12 kg.

## Vinificación

Despalillamos y estrujamos la uva, recogiendo el jugo escurrido para luego fermentarlo con las pieles. La maceración dura 30 días, y la fermentación es espontánea, en vasijas de hormigón. La crianza se realiza en barricas viejas de 225 litros.

## Datos analíticos

Alcohol: 12,5% v/v · Acidez: 6,60 g/l

**CARA SUR** . VINOS DE MONTAÑA . PUESTA EN VALOR DE UN LUGAR Y SU HISTORIA . VIÑAS Y VARIETADES ANCESTRALES . VITICULTURA NATURAL . LEVADURAS NATIVAS

PRES. ROCA S/N · BARREAL · VALLE DE CALINGASTA | SAN JUAN · ARGENTINA | CARASUR.BARREAL@GMAIL.COM