



CARA SUR

ROSADO 2022 · Paraje Hilario

Cara Sur Rosado fue el primer vino que elaboramos sin pieles, utilizando variedades que maduran temprano y sectores de la finca más pedregosos, que también cosechamos antes. Es un rosado pensado desde la viticultura, que potencia las antiguas variedades co-plantadas en los viejos parrales del paraje Hilario.

Varietades: Bonarda, Barbera, Balsamina (*Uva Rara*)

Producción: 2.400 botellas

Viñedo

Viejo parral de la Finca Maggio, co-plantado con variedades tintas de la región italiana de Piemonte y de la región francesa de Saboya. De este parral cosechamos la Balsamina (o *Uva Rara*), que es una variedad que suele confundirse con el Syrah y que madura temprano; es por esto que se cosecha hasta un mes antes que las otras variedades tintas co-plantadas. La Bonarda y la Barbera se cosechan del parral el Cerezo. Riego superficial con agua de deshielo.

Cosecha

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

Vinificación

Despallamos y estrujamos la uva, recogiendo el jugo escurrido para luego fermentarlo sin pieles. La fermentación es espontánea en una vasija ovoide de hormigón de 20 Hl.

Datos analíticos

Alcohol: 12% v/v · Acidez: 6,15 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