



CARA SUR

TINTO 2022 · Paraje Hilario

Field blend de variedades tintas.

Producción: 12.000 botellas | Alc. 12,5% v/v

Con este blend Cara Sur hizo en 2009 su primer añada, vinificando las uvas que en la zona se conocen como “viejas tintas”, nombre que alude a variedades originarias del Piemonte, tradicionalmente coplantadas. Hoy, con el conocimiento de tantas vendimias trabajando ese parral, podemos ajustar puntos de cosecha y vinificaciones de cada variedad, para integrarlas en este blend con fuerte identidad local.

Viñedo: Ubicado en el paraje Hilario (1550 msnm), a 25 km de la localidad de Barreal. Es un parral de más de 80 años de 1,2 ha, plantado a pie franco. Entre las variedades tintas coplantadas encontramos Greco Nero, Barbera, Cardín, Freisa, Bonarda, entre otras. El riego es superficial, con agua del río Los patos. No utilizamos productos agroquímicos en su manejo.

Cosecha: Se realiza durante el mes de marzo, de forma manual, en cajas de 15 kg.

Bodega: Realizamos selección de racimos y los volcamos en una vasija ovoide de hormigón. No descobajamos; los racimos entran enteros a los huevos mientras pisamos para romper granos. La fermentación es espontánea (con las levaduras de la piel de la uva) y sin control de temperatura. Gracias a las condiciones climáticas de nuestro valle y la inercia térmica del hormigón, las temperaturas durante la fermentación no superan los 24°C. La maceración dura de 15 a 21 días y es poco extractiva. Durante esta etapa, mojamos el sombrero dos veces por día, con regadera.

Luego del descube, la crianza del vino la hacemos en huevo de hormigón, durante 10 meses, hasta su fraccionamiento. No filtramos.

CARA SUR · VINOS DE MONTAÑA · PUESTA EN VALOR DE UN LUGAR Y SU HISTORIA · VIÑAS Y VARIEDADES ANCESTRALES · VITICULTURA NATURAL · LEVADURAS NATIVAS

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