



CARA SUR

CRIOLLA CHICA 2022 · Paraje Hilario

100% Uva Criolla Chica (Listán Prieto)
Producción: 5.700 botellas | Alc. 13% v/v

Nuestra Criolla Chica proviene de los viejos parrales del Paraje Hilario. Es una variedad española (Listán Prieto) traída a América hace más de 500 años, y una de las fundadoras de la viticultura americana, progenitora de las llamadas *Criollas Argentinas*.

Viñedo: Parrales de más de 80 años, a pie franco, plantados en el paraje de Hilario, a 25 km de la localidad de Barreal. El riego es superficial, con agua del Río Los Patos. No utilizamos productos agroquímicos en su manejo. Las plantas de Criolla Chica se encuentran entremezcladas en tres parrales:

- *Parral de Roberto M.* (1,65 ha): Torrontés Sanjuanino, Moscatel Tinto y Criolla Chica.
- *Parral "El Cerezo"* (1,45 ha): Cereza, Moscatel Rosado, Torrontés Sanjuanino, Moscatel Tinto y Criolla Chica.
- *Parral "Los Nidos"* (1,2 ha): Tintas italianas, Torrontés Sanjuanino, Moscatel Tinto y Criolla Chica.

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

Bodega: Seleccionamos racimos y los descobajamos, reservando un 30% de racimos enteros. Fermentamos cada parral por separado en vasijas de hormigón de 1.000, 2.000 y 3000 litros. La fermentación es espontánea (con las levaduras de la piel de la uva). Gracias a las condiciones climáticas de nuestro valle y la inercia térmica del hormigón, las temperaturas durante fermentación no superan los 22°C.

La maceración dura de 14 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 los mismos huevos, 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