

INFRAMUNDO NATURAL

BLEND

COSECHA: 2022

CEPAS: 60% Petit Verdot, 35% Malbec, 2% Cabernet Franc, 3% Charbono.

ORIGEN: Las Compuertas, Finca Victoria

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1050 msnm

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 2016, 1994, 2015, 2016 según varietales.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 7200 a 9200 plantas por hectárea.

RENDIMIENTO: 1 planta por botella

CONDUCCIÓN: espaldero bajo.

MANEJO DEL VIÑEDO: orgánico, con riego a manto por superficie y cobertura completa de vegetación en suelo.

SUELOS: un primer horizonte franco limoso profundo asentado sobre un subsuelo de cantos rodados con granitos y areniscas. Buen drenaje; mantiene frescura.

ELABORACIÓN

FECHA DE COSECHA: ultima semana de marzo 2022.

COSECHA: manual.

RECEPCIÓN EN BODEGA: cajas de 18 kilos. Doble cinta de selección.

MACERACIÓN: en ánforas de terracota colorada, 4 días a 10° C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: con levaduras indígenas durante 25 días a temperaturas entre 20° C, se trabaja con pieles con pisonajes manuales dos veces al día.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: en ánfora a 18° C.

CRIANZA: 6 meses en las mismas ánforas.

FRACCIONAMIENTO: octubre 2022. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado. Vino vegano, orgánico, natural.

PRODUCCIÓN TOTAL: 1200 botellas.

Alcohol: 14,5%

Acidez total: 4,68

Ph: 3,94

Azúcar residual: 1,8

NOTAS DE CATA: Brillante color cereza. Sus aromas expresivos son frutados, con notas de ciruela, frambuesa y especias como tomillo y orégano. Vino complejo, fresco, con presencia tanica que entrega ofrece persistencia. El final es amable, con recuerdos a membrillo y frutos secos.

Temperatura recomendada para consumirlo: 14°/16° C.

ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti.

