

# INFRAMUNDO NATURAL

## ROSÉ CABERNET FRANC

**COSECHA:** 2023

**CEPAS:** Cabernet Franc.

**ORIGEN:** Las Compuertas, Finca Victoria.

**ALTITUD DEL VIÑEDO:** 1050 msnm

**AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO:** 2015

**DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** 9200 plantas por hectárea.

**RENDIMIENTO:** 1 planta por botella

**CONDUCCIÓN:** espaldero bajo.

**MANEJO DEL VIÑEDO:** orgánico, con riego superficial y cobertura completa de vegetación en suelo.

**SUELOS:** franco sobre canto rodado.

### ELABORACIÓN

**FECHA DE COSECHA:** tercera semana de marzo 2023.

**COSECHA:** manual.

**RECEPCIÓN EN BODEGA:** cajas de 18 kilos. Selección de uva con selectora óptica.

**MACERACIÓN:** corta de contacto, con 30% de la uva procesada con piel a temperaturas de 5° C durante 6 horas para luego prensar a presiones bajas.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** con levaduras indígenas en huevos de cemento sin epoxi durante 23 días a temperaturas entre 15°/16° C.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** no se realizó.

**CRIANZA:** en los mismos huevos de cemento sobre finas lías durante 3 meses.

**FRACCIONAMIENTO:** primera quincena de agosto 2023. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado. Vino vegano, orgánico, natural.

**PRODUCCIÓN TOTAL:** 3500 botellas.

**Alcohol:** 13,8%

**Acidez total:** 6,35

**Ph:** 3,39

**Azúcar residual:** 1,45

**NOTAS DE CATA:** De color rosa pálido con nariz fresca, cítrica y floral. En boca presenta una textura bien equilibrada, envolvente y mucha frescura.

**Temperatura recomendada para consumirlo:** 9°/12° C.

**ENÓLOGOS:** Héctor y Pablo Durigutti.



**DURIGUTTI**  
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

[durigutti.com](http://durigutti.com)

[f](#) [@](#) [@duriguttiwinemakers](#)