

INFRAMUNDO NATURAL

NARANJO SEMILLÓN

COSECHA: 2023

CEPAS: Semillón

ORIGEN: Las Compuertas, Finca Victoria.

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1050 msnm

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 2019

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 9200 plantas por hectárea.

RENDIMIENTO: 1 planta por botella

CONDUCCIÓN: espaldero bajo.

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

SUELOS: franco arenoso sobre canto rodado.

ELABORACIÓN

FECHA DE COSECHA: tercera semana de febrero 2023.

COSECHA: manual.

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

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA / MACERACIÓN: en huevos de cemento sin epoxi con levaduras indígenas durante 2 meses a temperatura controlada de 15° C, realizando dos pisonés suaves diariamente.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: no se realiza.

CRIANZA: 4 meses en los mismos huevos de cemento.

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

PRODUCCIÓN TOTAL: 3000 botellas.

Alcohol: 14,3%

Acidez total: 5,31

Ph: 3,72

Azúcar residual: 1,23

NOTAS DE CATA: Sutil color ambar. En nariz presenta notas a hierbas y panificados mientras en boca se expresa fresco, de cuerpo medio con retrogusto a frutos secos.

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

ENÓLOGOS: Héctor y Pablo Durigutti.



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

durigutti.com

[f](https://www.facebook.com/duriguttiwinemakers) [@duriguttiwinemakers](https://www.instagram.com/duriguttiwinemakers)