INFRAMUNDO
NATURAL
BLEND

COSECHA: 2023
CEPAS: 60% Petit Verdot, 35% Malbec, 3% Charbono.,2% Cabernet Franc.
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 2023.
COSECHA: manual.
RECEPCIÓN EN BODEGA: cajas de 18 kilos. Selectora óptica.
MACERACIÓN: en ánforas de terracota colorada, 4 días a 10º 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 18º C.
CRIANZA: 6 meses en las mismas ánforas.
FRACCIONAMIENTO: octubre 2023. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado. Vino vegano, orgánico, natural.
PRODUCCIÓN TOTAL: 4000 botellas.
Alcohol: 14,2%
Acidez total: 5
Ph: 3,86
Azúcar residual: 1,86

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.

DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

durigutti.com @duriguttiwinemakers