

INFRAMUNDO NATURAL

BLEND

SAFRA: 2023

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

ORIGEM: Las Compuertas, Finca Victoria

ALTITUDE DO VINHEDO: 1050 metros.

ANO DE PLANTIO DO VINHEDO: 2016, 1994, 2015, 2016 de acordo com as variedades.

DENSIDADE: 7200 a 9200 plantas por hectare.

RENDIMENTO: 1 planat por garrafa.

CONDUÇÃO: espaldeira baixa.

MANEJO DO VINHEDO: orgânico com cobertura vegetal irrigação por inundação.

SOLO: um primeiro horizonte franco-limoso profundo assentado sobre um subsolo de pedregulhos com granitos e arenitos. Boa drenagem; mantém o frescor.

ELABORAÇÃO

DATA DE COLHEITA: ultima semana de março de 2023.

COLHEITA: manual.

RECEPÇÃO NA VINICOLA: em caixas de 18 kg. Seleção ótica.

MACERAÇÃO: 4 dias a 10° C em ânforas de terracota coloridas.

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA: com bactérias autóctones por 25 dias em temperaturas entre 20°C, as peles são trabalhadas com pisonagens duas vezes ao dia.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: em ânforas a 18° C.

ESTÁGIO: 6 meses em ânforas .

ENGARRAFAMENTO: Outubro 2023. Este vinho não foi estabilizado, filtrado ou clarificado. Vinho vegano, orgânico e natural.

PRODUÇÃO: 4000 garrafas.

Álcool: 14,2%

Acidez total: 5

Ph: 3,86

Açúcar residual: 1,86

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: Cor vermelho cereja brilhante. Nariz expressivo, onde se destacam especiarias do mercado, pimentos, tomilho, caril com notas de ameixa, framboesa e frutos secos. Vinho complexo, fresco, com acidez presente, com taninos que lhe conferem persistência. O final é amigável com notas de solos argilosos da fazenda e notas de marmelo e frutas secas.

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

ENÓLOGOS: Héctor e Pablo Durigutti.

