

INFRAMUNDO NATURAL

NARANJO SEMILLÓN

SAFRA: 2023

CEPAS: Semillón

ORIGEM: Las Compuertas, Finca Victoria.

ALTITUDE DO VINHEDO: 1050 msnm

ANO DE PLANTIO DO VINHEDO: 2019

DENSIDADE : 9200 plantas por hectare.

RENDIMENTO: 1 planta por garrafa.

CONDUÇÃO: espaldeira baixa. **MANEJO DO VINHEDO:** orgânico com cobertura vegetal irrigação por gotejamento

SOLOS: franco arenoso em seixos.

ELABORAÇÃO

DATA DE COLHEITA: terceira semana de fevereiro de 2023.

COLHEITA: manual.

RECEPÇÃO NA VINICOLA: caixas de 18 quilos. Seleção de uvas com classificador óptico.

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA / MACERAÇÃO: em ovos de cimento sem epóxi com leveduras indígenas por 2 meses a temperatura controlada de 15° C, realizando duas compactações suaves diariamente.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: não foi feito. **ESTÁGIO:** 4 meses nos mesmos ovos de cimento.

ENGARRAFAMENTO: primeira quinzena de agosto de 2023. Este vinho não foi estabilizado, filtrado ou clarificado. Vinho vegano, orgânico e natural.

PRODUÇÃO: 3000 garrafas.

Alcohol: 14,3%

Acidez total: 5,31

Ph: 3,72

Açúcar residual: 1,23

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: Cor âmbar sutil. No nariz apresenta notas de ervas e pão, enquanto na boca é fresco, de corpo médio com final de boca a frutos secos.

Temperatura recomendada para consumi-lo: 9°/12° C.

ENÓLOGOS: Héctor e Pablo Durigutti.



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

durigutti.com

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