

INFRAMUNDO NATURAL

NERO D'AVOLA

SAFRA: 2023

CEPA: Nero D'Avola

ORIGEM: Las Compuertas, Finca Victoria.

ALTITUDE DO VINHEDO: 1050 metros.

ANO DE PLANTIO DO VINHEDO: 2018

DENSIDADE: 10000 plantas por hectare.

RENDIMENTO: 1 planat por garrafa.

CONDUÇÃO: espaldeira baixa.

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

SOLO: barro argiloso profundo.

ELABORAÇÃO

DATA DE COLHEITA primeira semana de março 2023.

SAFRA: manual.

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

MACERAÇÃO: 7 dias a 10° C em ânforas de terracota coloridas.

FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA: com bactérias autóctones por 20 dias em temperaturas entre 18°/22°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: 350 garrafas.

Álcool: 13,7%

Acidez total: 5,06

Ph: 3,84

Açúcar residual: 2,93

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: Cor profunda em tons vermelho-púrpura. Nariz delicado que lembra ameixas e cerejas com uma presença floral elegante. Na boca destaca-se a sua frescura e taninos aveludados, marcando o carácter argiloso do solo, com um final de cereja preta.

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

ENÓLOGOS: Héctor e Pablo Durigutti.

