

# INFRAMUNDO NATURAL

## ROSÉ CABERNET FRANC

**SAFRA:** 2023

**CEPAS:** Cabernet Franc.

**ORIGEM:** Las Compuertas, Finca Victoria.

**ALTITUDE DO VINHEDO:** 1050 msnm

**ANO DE PLANTIO DO VINHEDO:** 2015

**DENSIDADE :** 9200 plantas por hectare.

**RENDIMENTO:** 1 planta por garrafa.

**CONDUÇÃO:** espaldeira baixa.

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

**SOLO:** franco na pedra.

### ELABORAÇÃO

**DATA DE COLHEITA:** terceira semana de março de 2023.

**COLHEITA:** manual.

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

**MACERAÇÃO:** contacto curto, com 30% das uvas processadas com casca a temperaturas de 5° C durante 6 horas e posteriormente prensadas a baixas pressões.

**FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA:** com leveduras indígenas em ovos de cimento sem epóxi por 23 dias em temperaturas entre 15°/16° C.

**FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA:** não foi feito.

**ESTÁGIO:** no mesmo cimento ovos sobre borras finas durante 3 meses.

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

**PRODUÇÃO:** 3500 garrafas.

**Álcool:** 13,8%

**Acidez total:** 6,35

**Ph:** 3,39

**Açúcar residual:** 1,45

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** De cor rosa pálido com nariz fresco, cítrico e floral. Na boca apresenta textura equilibrada, envolvente e muita frescura.

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

**ENÓLOGOS:** Héctor e Pablo Durigutti.



**DURIGUTTI**  
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

[durigutti.com](http://durigutti.com)

[f](#) [@](#) [@duriguttiwinemakers](#)