

# INFRAMUNDO NATURAL

## ROSÉ CABERNET FRANC

**SAFRA:** 2024

**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 2024.

**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:** 12,4%

**Acidez total:** 5,38

**Ph:** 3,52

**Açúcar residual:** 0,16

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor rosa pálido com um nariz fresco. Destacam-se frutas cítricas, como tangerina, e flores, como violetas e lilases. Bom frescor no paladar, bom equilíbrio entre acidez e textura, com um final muito delicado.

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

