

DE OTRO PLANETA

Safra 2021

Vale de Curicó

100% Sauvignon Gris com Maceração

O Vinho

Vinho laranja (branco com maceração) 100% Sauvignon Gris. Elaborado com uvas cultivadas sem o uso de pesticidas no Vale de Curicó, Chile. Fermentado com leveduras nativas e envelhecido com suas cascas por 10 meses em tinajas (ânforas) de argila, sem adição de aditivos ou sulfitos. Não clarificado nem filtrado, para manter a mais pura expressão de um Sauvignon Gris que certamente não é deste planeta!

Vinhedo

Los Huañiles, Vale de Curicó, Chile. Vinhedo plantado no ano 2004 e com amplo uso de animais como gansos, patos e perus para controle de pragas. Rodeado por outras culturas orgânicas, como cerejas e abóboras. Solos principalmente de basalto e granito.

Viticultura

Agricultura orgânica certificada, com foco em dar a máxima autonomia ao campo, amplificando a vida existente no solo e subsolo, para ter que intervir o mínimo possível. Sem pesticidas ou herbicidas de qualquer tipo. Rendimentos de aproximadamente 15.000 Kg./Ha.

Elaboração

Uvas colhidas à mão. Fermentação espontânea com leveduras nativas, sem controle de temperatura. Os cachos são desengaçados e as uvas são alimentadas por gravidade em tinajas (ânforas) de argila de 500 e 700 litros, onde a fermentação dura cerca de 1 mês ao seu próprio ritmo. Após a fermentação, o vinho permanece em maceração com as suas cascas durante cerca de 10 meses. Sem o uso de qualquer aditivo ou adição de sulfitos.

Envelhecimento

10 meses de envelhecimento com contato com a casca em tinajas de argila. Após o envelhecimento, o vinho é prensado, trasfegado e engarrafado sem clarificar ou filtrar.

Winemaker

Lucas Hodgkinson. Nascido e criado em Priorato, Catalunha. Depois de seu mestrado em Bordeaux, decidiu "desaprender" intencionalmente muito do que aprendeu academicamente. Responsável pela reconversão orgânica dos vinhedos de François Lurton no Chile e na Argentina, atualmente assessora vários projetos de vinhos sinceros no Chile

Datos Técnicos

Safra: 2021

Variedade: Sauvignon Gris

Origem: Valle de Curicó, Chile

Envelhecimento: Tinajas (ânforas) de argila

Produção: 2,900 garrafas

Gradação Alcoólica: 12,5%

Açúcar Residual: 1,75 g/L

Acidez Total: 3,92 g/L

Acidez Volátil: 1,45 g/L

pH: 3,55

So2 Livre: 8 ppm

So2 Total: 22 ppm

