

## O Vinho

Vinho tinto 100% Cabernet Sauvignon de Los Guindos no Vale do Maipo, Chile. Elaborado com uvas de cultivo orgânico certificado e provenientes de parreiras em pé franco, é um vinho puro e cativante de mínima intervenção. Fermentado com leveduras nativas e envelhecido em aço inoxidável, sem uso de barris de carvalho, para preservar seu frescor e notas frutadas. Dose muito baixa de sulfitos aplicada apenas antes do engarrafamento.

## Vinhedo

Los Guindos, Vale do Maipo, Chile. Parreiras em pé franco plantadas em 2010, sem porta-enxerto, relativamente isoladas de outras plantações, eliminando o risco de contaminação cruzada por fertilizantes químicos e pesticidas. Solos de granito decomposto com presença de minerais ferrosos.

## Viticultura

Agricultura orgânica certificada, com foco em dar a máxima autonomia ao campo e ampliar a vida existente no solo e subsolo, para intervir o mínimo possível. Rendimento de aproximadamente 10.000 Kgs./Ha.

## Elaboração

Colheita a mão, no ponto ideal de maturação e tentando evitar o amadurecimento excessivo. Fermentação com leveduras nativas, maceração curta e temperatura controlada em tanques de aço inoxidável. Filtração leve antes do engarrafamento. Sem outros aditivos além de uma dose muito pequena de sulfitos antes do engarrafamento.

## Envelhecimento

Sem uso de madeira. Envelhecido 100% em cubas de inox durante aproximadamente 9 meses. Sem estabilização forçada ou clarificação.

## 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

## Dados Técnicos

Safra: 2022  
Variedade: Cabernet Sauvignon  
Origem: Vale do Maipo, Chile  
Envelhecimento: Aço inoxidável  
Produção: 14,092 garrafas  
Gradação Alcoólica: 13%  
Açúcar Residual: 2,17 g/L  
Acidez Total: 3,25 g/L  
Acidez Volátil: 0,83 g/L  
pH: 3,78  
So2 Livre: 14 ppm  
So2 Total: 31 ppm

