

O Vinho

Espumante Demi-Sec elaborado pelo método ancestral (Pet-Nat) 100% Moscatel de Alexandria do Vale do Itata, Chile. Elaborado com uvas de cultivo orgânico, provenientes de de parreiras em pé franco com mais de 50 anos de idade. Cultivo em secano (sem irrigação) e sem o uso de agrotóxicos. Engarrafado antes do final da fermentação com suas leveduras nativas, mantendo assim as bolhas na garrafa. Envelhecido por 10 meses sobre as borras antes del dégorgement. Não clarificado nem filtrado. Sem adição de aditivos ou sulfitos.

Vinhedo

Setor Huaro na região de Guarilhue/Coelemu, Vale do Itata, Chile - um dos setores mais altos da região de Guarilhue. Vinhedo localizado aproximadamente 28 kms do Oceano Pacifico com parreiras de mais de 50 anos de idade. Plantado em solos de granito e quartzo muito decompostos, com exposição solar ao norte, e com parreiras sem sistema de condução (Gobelet).

Viticultura

Agricultura orgânica não certificada, com foco em dar máxima autonomia ao campo e ampliar a vida existente no solo e subsolo, para intervir o mínimo possível. Sem uso de agrotóxicos ou aditivos químicos. Como as videiras são podadas sem sistema de condução, não são utilizadas máquinas ou tratores - todo o trabalho de campo é feito com ajuda de cavalos.

Elaboração

Uvas colhidas à mão, na maturidade ideal para um espumante. Fermentação com leveduras nativas em tanque de aço inoxidável. Engarrafado por gravidade com uma densidade de cerca de 1,009. Sem filtração e sem o uso de qualquer aditivo ou sulfitos.

Envelhecimento

Envelhecimento sobre as borras por cerca de 10 meses em garrafa, antes do dégorgement.

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: Moscatel de Alejandria

Origem: Valle do Itata, Chile

Envelhecimento: Aço inoxidável

Produção: 3,282 garrafas

Graduação Alcoólica: 11,5%

Açúcar Residual: 21 g/L

Acidez Total: 2,36 g/L

Acidez Volátil: 0,49 g/L

pH: 3,66

So2 Livre: 00 ppm

So2 Total: 24 ppm

