

O Vinho

Vinho Rosé 100% Garnacha da zona de Itahue no Vale de Curicó, Chile. Elaborado com uvas sem uso de pesticidas e colhidas à mão, é um vinho fresco, leve e refrescante. Fermentado com leveduras nativas e envelhecido em aço inoxidável. Clarificado com bentonita (vegano) e levemente filtrado. Sem outros aditivos além de uma pequena dose de sulfitos antes do engarrafamento.

Vinhedo

Itahue, Vale de Curicó, Chile. Vinhedo plantado em 2015, sobre solos graníticos altamente decompostos.

Viticultura

Agricultura orgânica não-certificada, com foco em dar a 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.

Elaboração

Colheita manual, no ponto ideal de maturação e evitando o amadurecimento excessivo. Fermentação com leveduras nativas depois do prensado, em tanques de aço inoxidável. Clarificado com bentonita (vegano) e filtrado levemente. 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.

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: Garnacha / Grenache

Origem: Vale de Curicó, Chile

Envelhecimento: Aço inoxidável

Produção: 6.592 garrafas

Gradação Alcoólica: 13,5%

Açúcar Residual: 7,13 g/L

Acidez Total: 3,28 g/L

Acidez Volátil: 0,47 g/L

pH: 3,28

So2 Livre: 11 ppm

So2 Total: 54 ppm

