SIETE Perros

Añada 2018
D.O. Valle del Maipo
100% Cabernet Sauvignon (Orgánico)

Vinos orgánicos, jóvenes y afrutados. Sin uso de madera, con guarda de aproximadamente un año en cubas de inox antes del embotellado.

Uvas provenientes de viñedos cuidadosamente seleccionados y cada variedad proviene de solamente un único viñedo (single vineyard).

Frescos, livianos y fáciles de tomar...pura fruta! Ideales como compañía para el día a día.

El Vino

100% Cabernet Sauvignon orgánico de Los Guindos, Valle del Maipo. Sin pasaje por barrica o chips de madera.

Viñedo

Los Guindos, Valle del Maipo. Viñedo relativamente aislado de otras plantaciones, eliminando el riesgo de contaminación por fertilizantes químicos y pesticidas.

Viticultura

Se centra en darle el máximo de autonomía al campo, amplificando la vida existente en el suelo y subsuelo, para tener que intervenir lo menos posible. Aproximadamente 5.000 Kgs./Ha.

Elaboración

Cosecha manual, en su madurez ideal y buscando evitar la maduración excesiva. Fermentación con levaduras indígenas, corta maceración y temperatura controlada en cubas de acero inoxidable. Filtración tangencial ligera antes del embotellado. Sin ningún aditivo aparte de una muy pequeña dosis de sulfuroso antes del embotellado.

Crianza

100% en cubas de acero inox. por aprox. un año. Sin uso de barricas de roble, para preservar el frescor de la fruta. Sin clarificación.

Winemaker

Luca Hodgkinson. Nació y creció en Priorato, Cataluña. Master en Bordeaux, ha desaprendido a propósito mucho de lo que aprendió académicamente.

Responsable por la conversión al orgánico de los viñedos de François Lurton en Chile y Argentina, actualmente asesora distintos proyectos de vinos sinceros en Chile.

Datos Técnicos

Producción: 7.000 botellas
% Vol. 13%
Acidez Total: 2.94 g/l
Acidez Volátil: 0.43 g/l
Sulfuroso libre: 16 ppm
Sulfuroso total: 38 ppm

Casa Libre
VIÑEDOS DE CHILE

Viña Casalibre SpA
www.casalibre.cl
hola@casalibre.cl