

O Vinho

Pet-Nat 100% Moscatel de Alexandria do Vale do Itata. Feito 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 as bolhas na garrafa. Envelhecido por 10 meses sobre as borras antes de expelir. Não clarificado ou filtrado. Sem adição de aditivos ou sulfitos.

Vinhedo

Setor Huaro na região de Guarilhue/Coelemu, Vale do Itata - um dos setores mais altos de Guarilhue. Vinhedo localizado aproximadamente 28 kms do Oceano Pacífico 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 degorgement.

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

Produção: 701 garrafas
11% Vol. %
Acidez Total: 2,86 g/l
Acidez Volátil: 0,47 g/l
pH: 3,42
So2 Livre: 00 ppm
So2 Total: 00 ppm

