VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casalibre Mínimo 2015
Vinícola	Viña Casalibre
Safra	2015
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
SubRegião	Los Lingues
Tipo	tinto
Castas	40% Carménère 30% Malbec 30% Syrah
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	20 meses em carvalho francês (1/3 do vinho em barricas novas de 500 litros de tosta suave e 2/3 em barricas de 225 litros de quarto uso) mais 2 anos em garrafa
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	45 minutos
Premiações	91 LA CAV | 4.3 Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Reduzido ao essencial!

Vinho conceitual por essência (e até mesmo no nome), o Minimo Vino Conceptual Blend é um fiel representante do termo vin de garage – aqueles produzidos em mínima quantidade e de forma extremamente artesanal.

É elaborado pela minúscula Casalibre Viñedos de Chile, capitaneada pelo enonatureba Fred Skwara e, segundo a empresa “representa nossas crenças, filosofia e razão de existir”.

Suas uvas são provenientes de vinhedos cultivados organicamente em uma pequena área em Los Lingues (Valle de Colchagua) nos pés da Cordilheira dos Andes, e conforme a vinícola “sob a influência da lua e das estrelas, é feito com o uso das forças e energias naturais, sem utilização de compostos sintéticos no campo, em equilíbrio com o ecossistema”. Ali o solo é predominantemente pedregoso – uma mistura de granito, basalto e outras rochas de origem vulcânica.

Esta safra 2015 leva em sua composição 40% de Carménère, 30% de Malbec e 30% de Syrah, onde cada variedade é colhida manualmente em seu ponto ideal de maturação. A fermentação alcoólica acontece com leveduras indígenas (autóctones) em taques de aço inox sem controle de temperatura, onde também é realizada espontaneamente a FML. Então um terço do blend é colocado em barricas novas de carvalho francês de 500 litros de tosta suave e os outros dois terços vão para barricas de carvalho francês de 225 litros de quarto uso. Depois de um estágio de 20 meses, o vinho é engarrafado sem qualquer filtração ou afinamento e amadurece por mais 2 anos em garrafa antes de ser liberado ao mercado.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo, intenso e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras, principalmente maduras, como a cereja e a ameixa, escoltadas por notas de chocolate amargo, bala toffee, figo seco, alcaçuz, piso florestal, cogumelos e tabaco, finalizando com um gostoso toque mentolado e nuances defumadas e levemente minerais

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: amplo e estruturado, com taninos maduros, polimerizados e ainda bastante presentes, finamente sintonizados com uma acidez franca, gastronômica e deliciosamente salivante. O perfil de sabor comprova a paleta olfativa e o final de boca é saboroso e de grande persistência

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: cortes nobres de gado assados preferencialmente na brasa, carnes de caça assadas no forno ou na brasa, massas com molhos estruturados, risotos a base de cogumelos, charcutaria de alta qualidade e queijos duros em geral