

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

Reducido ao essencial!

 Vinho conceitual por essência (e até mesmo no nome), o Mínimo 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

Analise visual

Descrição

vermelho rubi profundo, intenso e brilhante

Intensidade

baixa  alta

Evolução

primário  terciário

Analise olfativa

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

Intensidade

baixa  alta

Doçura

seco  doce

Acidez

baixa  alta

Tanino

baixa  alta

Corpo

leve  encorpado

Persistência

curta  longa

Analise gustativa

Descrição

amplo e estruturado, com taninos maduros, polymerizados 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

