

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casalibre Mínimo 2015
Vinícola	Viña Casalibre
Safra	2015
País	Chile
Região	Alto Colchagua
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 2025
Decanter	45 minutos
Premiações	4.3 Vivino

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Assim como um grande número de enófilos, comecei minha “carreira enológica” com vinhos extremamente modestos e, confesso que bebi muitos vinhos chilenos baratos – os terríveis *reservados*. Com o tempo fui subindo, além da qualidade, também a diversidade.

Foi neste período de descobertas, principalmente dos vinhos europeus, que meu paladar foi ganhando forma e percebi que, na grande maioria (grande mesmo) dos casos, o vinho chileno apresentava uma padronização chata e desestimulante para quem busca novidades e, claro, ganhar experiência enológica.

Apesar de olhar com desconfiança, nunca recusei uma nova amostra, e foi em uma dessas oportunidades que acabei descobrindo vinhos realmente interessantes, capazes de instigar meus sentidos. Os primeiros destes achados foram os vinhos dos pequenos produtores do MOVI. Em seguida, percebi um crescente interesse de grandes produtores saírem da mesmice com criações diferentes, selecionando pequenas parcelas e com vinificações em pequenas quantidades.

Então também tive a oportunidade de conhecer micro produtores, extremamente pequenos e de trabalho autoral e artesanal. E estes também me mostraram um Chile fantástico!

ANÁLISE SENSORIAL



ANÁLISE VISUAL

DESCRIÇÃO

púrpura profundo, intenso e brilhante



ANÁLISE OLFATIVA

INTENSIDADE

baixa ● ● ● ● ● alta

EVOLUÇÃO

primário ● ● ● ● ● terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (ameixa) e em compota (cereja), figo seco, caramelo, tabaco, fumo, chocolate amargo, folhas secas, cogumelos, carne defumada e toques de fumaça e tostado



ANÁLISE GUSTATIVA

INTENSIDADE

baixa ● ● ● ● ● alta

DOÇURA

seco ● ● ● ● ● doce

ACIDEZ

baixa ● ● ● ● ● alta

TANINO

baixa ● ● ● ● ● alta

CORPO

leve ● ● ● ● ● encorpado

PERSISTÊNCIA

curta ● ● ● ● ● longa

DESCRIÇÃO

ótima estrutura, proporcionada por taninos maduros e polimerizados acompanhados por uma acidez vibrante e gastronômica. O perfil de sabor é generoso, trazendo os descritores aromáticos em um conjunto extremamente harmonioso



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 ●

cortes nobres de gado assados preferencialmente na brasa, carnes de caça assadas no forno ou na brasa,

Dentre estes micro produtores, temos o de hoje: a **Casalibre Viñedos de Chile**, que já figurou aqui no final de 2019 com o delicioso Siete Perros. A empresa é comandada por Fred Skwara e tem como objetivo se distanciar do modelo típico, comercial, industrializado, padronizado e monótono que o vinho chileno tem apresentado.

O **Casalibre Mínimo 2015** é um **vinho conceitual**, que 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.

É um assemblage composto por **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.

DESCRIÇÃO

massas com molhos estruturados, risotos a base de cogumelos, charcutaria de alta qualidade e queijos duros em geral