

DE OTRO PLANETA

Añada 2021

Valle del Itata

100% Moscatel de Alejandría con Maceración

El Vino

Vino naranja (blanco con maceración) 100% Moscatel de Alejandría. Elaborado con uvas de parras en pie franco con más de 50 años en el Valle de Itata. Cultivado en secano sin el uso de pesticidas. Fermentado con levaduras nativas en viejas barricas abiertas de roble francés y en contacto con sus pieles por 1 mes, y luego criado 10 meses en barricas de roble usadas, sin adición de aditivos ni sulfurosos. No clarificado ni filtrado para traer la expresión más pura de un Moscatel de Alejandría que seguramente no es de este planeta!

Viñedo

Sector Huaro en la zona de Guarilhue/Coelemu, Valle de Itata - este es uno de los sectores más altos de Guarilhue. Viñedo ubicado aproximadamente 18 millas del Océano Pacífico con vides de más de 50 años. Plantado sobre suelos de granito y cuarzo altamente descompuestos y exposición al sol del norte, con parras podadas en cabeza.

Viticultura

Agricultura ecológica no certificada, centrándose en dar la máxima autonomía al campo y en ampliar la vida existente en el suelo y subsuelo, para intervenir lo menos posible. Sin uso de pesticidas o aditivos químicos. Debido a que las parras se podan de cabeza, no se utiliza ninguna máquina o tractor - todo el trabajo de campo se realiza con la ayuda de caballos.

Elaboración

Uvas cosechadas a mano. Fermentación espontánea con levaduras nativas, sin control de temperatura. Los racimos se despallillan y las bayas se introducen por gravedad en barricas de roble usadas abiertas de 225 litros, donde la fermentación dura aproximadamente 1 mes a su propio ritmo, en contacto con sus pieles. Luego el vino se prensa y vuelve a las barricas de roble usadas para su crianza. Sin uso de ningún aditivo ni adición de sulfuroso.

Crianza

10 meses en barricas de roble usadas. Tras el trasiego, el vino se embotella sin filtrar.

Winemaker

Luca Hodgkinson. Nació y creció en Priorat, Cataluña. Máster en Burdeos, ha "desaprendido" intencionadamente mucho de lo que había aprendido académicamente. Responsable de la reconversión orgánica de los viñedos de François Lurton en Chile y Argentina, actualmente asesora varios proyectos de vinos sinceros en Chile.

Datos Técnicos

Añada: 2021

Variedad: Moscatel de Alejandría

Denominación de Origen: Valle de Itata, Chile

Crianza: Barricas usadas de roble francés de 225 litros

Producción: 1,200 botellas

Alcohol: 13,5°

Azúcar Residual: 1,76 g/L

Acidez Total: 3,38 g/L

Acidez Volátil: 0,90 g/L

pH: 3,64

So2 Libre: 4 ppm

So2 Total: 34 ppm

