

mínimo

Safra 2016

Vale de Colchagua

48% Malbec • 31% Carmenere • 21% Syrah

O Vinho

Vinho tinto 48% Malbec, 31% Carmenere e 21% Syrah de Los Lingues, Vale de Colchagua, Chile. Mínimo é nosso vinho conceitual, representando nossas crenças, filosofia e razão de existência e é elaborado com uvas de pequena área de Los Lingues, aos pés da Cordilheira dos Andes e sob a influência da lua e das estrelas. Feito com o uso de forças e energias naturais, sem o uso de compostos sintéticos no campo, em equilíbrio com o ecossistema.

Vinhedo

Plantado no ano 2007 de oeste a leste, dando as costas aos Andes, em declives de 5% a 15%. Solos praticamente virgens e pedregosos com misturas complexas de granito, basalto e outras pedras vulcânicas.

Viticultura

Centrada em dar a máxima autonomia ao campo, ampliando a vida existente no solo e no subsolo, para ter que intervir o mínimo possível. Sem pesticidas ou herbicidas de qualquer tipo. Raízes com mais de 3 metros de profundidade.

Elaboração

Colheita manual, cada variedade em seu ponto ideal de maturidade. Dupla seleção (cachos e bagas). Fermentações espontâneas a 25 C. Nenhum outro aditivo além de uma pequena dose de sulfito antes do engarrafamento.

Envelhecimento

68% em barricas de carvalho francês de segundo uso de 500 litros, levemente tostadas, e o restante em barricas de quarto uso de 225 litros por 26 meses, seguido de pelo menos 2 anos em garrafa antes de ir ao mercado. Engarrafado em Junho/2019.

Winemaker

Luca Hodgkinson. Nasceu e cresceu em Priorato, na Catalunha. Mestre em Bordeaux, "desaprendeu" propositalmente muito do que aprendeu academicamente. Responsável pela conversão em orgânico dos vinhedos da François Lurton no Chile e na Argentina, atualmente assessora vários projetos de vinhos sinceros no Chile.

Dados Técnicos

Safra: 2016

Variedade: 48% Malbec, 31% Carmenere e 21% Syrah

Origem: Los Lingues, Vale de Colchagua, Chile

Envelhecimento: 68% em barricas de carvalho francês de segundo uso de 500 litros, levemente tostadas, 32% em barricas de quarto uso de 225 litros por 26 meses

Produção: 2,890 garrafas

Gradação Alcoólica: 14%

Açúcar Residual: 2,61 g/L

Acidez Total: 3,38 g/L

Acidez Volátil: 0,85 g/L

pH: 3,62

So2 Livre: 16 ppm

So2 Total: 60 ppm

