

mínimo

añada 2016

D.O. Valle de Colchagua

48% Malbec • 31% Carmenere • 21% Syrah

El Vino

Ensamblaje orgánico 48% Malbec, 31% Carmenere y 21% Syrah de Los Lingues, Valle del Colchagua. Mínimo es nuestro vino conceptual, que representa nuestras creencias, filosofía y razón de existir y es elaborado con uvas de la pequeña zona de Los Lingues, a los pies de la Cordillera de los Andes, bajo la influencia de la luna y las estrellas. Está hecho con uso de las fuerzas y energías naturales, sin utilización de compuestos sintéticos en el campo, en equilibrio con el ecosistema.

Viñedo

Plantado de Oeste a Este, dando la espalda a los Andes, en pendientes del 5% al 15%. Suelos prácticamente vírgenes, pedregosos con complejas mezclas de Granito, Basalto, y otras piedras volcánicas.

Viticultura

Se centra en darle el máximo de autonomía al campo, amplificando la vida existente en el suelo y subsuelo, para tener que intervenir lo menos posible. Sin pesticidas o herbicidas de ningún tipo. Raíces a más de 3 metros de profundidad.

Elaboración

Cosecha manual, cada variedad en su punto óptimo de madurez. Doble selección (racimos y bayas). Fermentaciones espontaneas con levaduras nativas a 25C en cubas de inox. Sin aditivos aparte de sulfuroso.

Crianza

68% en barricas de 500 L de roble francés de segundo uso, con tostado ligero, y lo demás en barricas cuarto uso de 225L por 26 meses, seguido de más al menos 2 años en botella antes de salir a mercado. Embotellado en junio/2019.

Winemaker

Luca Hodgkinson. Nació y creció en Priorato, Cataluña. Master en Bordeaux, ha desaprendido a propósito mucho de lo que aprendió académicamente.

Responsable por la conversión al orgánico de los viñedos de François Lurton en Chile y Argentina, actualmente asesora distintos proyectos de vinos sinceros en Chile.

Datos Técnicos

Producción: 2.890 botellas

% Vol. 14%

Acidez Total: 3.38 g/l

Acidez Volátil: 0.85 g/l

pH: 3.62

Sulfuroso libre: 16 ppm

Sulfuroso total: 60 ppm

