

mínimo

añada 2018

Los Lingues, Valle de Colchagua

68% Malbec • 32% Syrah

El Vino

Ensamblaje tinto 68% Malbec y 32% 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 el 2007 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 espontáneas con levaduras nativas a 25C en cubas de acero inoxidable. Sin aditivos aparte de una pequeña dosis de sulfuroso antes de embotellar.

Crianza

52% en barricas de 500 L de roble francés de segundo uso, con tostado ligero, y lo demás en barricas cuarto uso de 225L por 22 meses, seguido de más al menos 3 años en botella antes de salir a mercado. Embotellado en Febrero/2020.

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

Añada: 2018

Variedad: 68% Malbec y 32% Syrah

Denominación de Origen: Los Lingues, Valle de Colchagua, Chile

Crianza: 52% en barricas de 500 L de roble francés de segundo uso, con tostado ligero, y lo demás en barricas cuarto uso de 225L por 22 meses

Producción: 2.369 botellas

Alcohol: 14°

Azúcar Residual: 3,11 g/L

Acidez Total: 3,31 g/L

Acidez Volátil: 0,78 g/L

pH: 3,57

So2 Libre: 13 ppm

So2 Total: 44 ppm

