

mínimo

Safra 2015

D.O. Valle de Colchagua

40% Carmenere • 30% Malbec • 30% Syrah (Orgânico)

Reduzido ao essencial

Mínimo é um vinho conceitual, representando nossas crenças, filosofia e razão de existência.

Da pequena área de Los Lingues, aos pés da Cordilheira dos Andes e sob a influência da lua e das estrelas, é feito com o uso de forças e energias naturais, sem o uso de compostos sintéticos no campo, em equilíbrio com o ecossistema.

O Vinho

Blend 40% Carmenere, 30% Malbec e 30% Syrah, orgânicos, de Los Lingues, Vale de Colchagua.

Vinhedo

Plantado 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 sulfito em baixas doses.

Envelhecimento

30% em barricas novas de carvalho francês de 500 L com torrefação leve, e o restante em barricas de quarto uso 225L, por 20 meses, seguidos por pelo menos 2 anos em garrafa. Engarrafado em fevereiro/2017.

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

Produção: 6.070 garrafas

% Vol. 14,5%

Acidez Total: 3,26 g/l

Acidez volátil: 0,68 g/l

Sulfuroso livre: 13ppm

Sulfuroso total: 70 ppm

