

mínimo

añada 2015

D.O. Valle de Colchagua

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

Reducido a lo esencial, despojado de elementos sobrantes

Mínimo es un vino conceptual, que representa nuestras creencias, filosofía y razón de existir.

De la pequeña zona de Los Lingues, a los pies de la Cordillera de los Andes y 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.

El Vino

Ensamblaje 40% Carmenere, 30% Malbec y 30% Syrah, orgánicos, de Los Lingues, Valle del Colchagua.

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 de bayas). Fermentaciones espontaneas a 25°C. Sin aditivos aparte de sulfuroso.

Crianza

30% en barricas de 500 L de roble francés nuevas con tostado ligero, y lo demás en barricas cuarto uso de 225L, por 20 meses, seguido de al menos 2 años en botella. Embotellado el febrero/2017.

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: 6.070 botellas
% Vol. 14,5%
Acidez Total: 3.26 g/l
Acidez Volátil: 0.68 g/l
Sulfuroso libre: 13ppm
Sulfuroso total: 70 ppm

