

El Vino

Vino Espumante Demi-Sec elaborado por el método ancestral (Pét-Nat) 100% Moscatel de Alejandría del Valle del Itata, Chile. Elaborado con uvas de cultivo orgánico de viñedos en pie franco con más de 50 años, cultivadas en seco y sin uso de pesticidas. Embotellado antes de que finalice la fermentación con sus levaduras nativas, conservando así las burbujas en botella. Crianza de 10 meses sobre lías antes del degüelle. No clarificado ni filtrado. Sin adición de aditivos ni sulfuroso.

Viñedo

Sector Huaro en la zona de Guarilhue/Coelemu, Valle del Itata - Este es uno de los sectores más altos de Guarilhue. Viñedo ubicado aproximadamente 28 kms del Océano Pacífico con vides de más de 50 años. Plantado sobre suelos de granito y cuarzo altamente descompuestos y exposición al sol del norte, con parras podadas en cabeza.

Viticultura

Agricultura ecológica no certificada, centrándose en dar la máxima autonomía al campo y en ampliar la vida existente en el suelo y subsuelo, para intervenir lo menos posible. Sin uso de pesticidas o aditivos químicos. Debido a que las parras se podan en cabeza, no se utiliza ninguna máquina o tractor - todo el trabajo de campo se realiza con la ayuda de caballos.

Elaboración

Uvas cosechadas a mano, en su madurez ideal para un vino espumoso. Fermentación con levaduras nativas en cuba de acero inoxidable. Embotellado por gravedad mediante una llenadora manual con una densidad en torno a 1.009. Sin filtración y sin uso de ningún aditivo o sulfuroso.

Crianza

Crianza sobre lías durante unos 10 meses en botella, antes del degüelle.

Winemaker

Luca Hodgkinson. Nació y creció en Priorat, Cataluña. Máster en Burdeos, ha desaprendido intencionadamente mucho de lo que había aprendido académicamente. Responsable de la reconversión orgánica de los viñedos de François Lurton en Chile y Argentina, actualmente asesora varios proyectos de vinos sinceros en Chile.

Datos Técnicos

Añada: 2022

Variedad: Moscatel de Alejandría

Denominación de Origen: Valle del Itata

Crianza: Acero inoxidable

Producción: 3.282 botellas

Alcohol: 11,5°

Azúcar Residual: 21 g/L

Acidez Total: 2,36 g/L

Acidez Volátil: 0,49 g/L

pH: 3,66

So2 Libre: 00 ppm

So2 Total: 24 ppm

