



CUESTA CHICA 2017

APELACION	D.O. Valle de Elqui—Chile
CEPAS	100% Garnacha
GEOLOGIA	Granito en la Cordillera de Los Andes
SUELO	Granito en distintos estados de alteración
CLIMA	Seco (100 mm anuales promedio) con gran oscilación térmica
ALTURA	2.179 metros sobre el nivel del mar
VINIFICACION	Las uvas se fermentan en tanques troncónicos de concreto con un 60% de escobajo. No se pisonea. La fermentación es espontánea con levaduras nativas. Maceración por 21 días
CRIANZA	Huevos de concreto 1.600 L por 20 meses
N° BOTELLAS	587 botellas de 750cc y 140 magnum
EMBOTELLADO	10 de noviembre de 2018

RESEÑA

Información técnica

Alcohol (%VOL)	13,9 %
PH	3,23
Azúcar residual	1,74 g/l
Acidez total	6,86 gramos por litro (exp. en acidez tartárico)

Características del viñedo

Ubicados en la Cordillera de Los Andes entre 1.720 y 2.206 m.s.n.m. en la localidad Alcohuz, Valle de Elqui, Chile. Es un lugar de alta montaña con mucha luminosidad. El objetivo final es hacer un vino que refleje su lugar de origen.

Características de la añada

Invierno - Primavera 2016: La pluviometría anual para este año fue de 84,5 mm levemente más baja que el promedio histórico. No hubo eventos de nieve. El 19 de octubre se presentó una helada con $-3,5^{\circ}\text{C}$ la que no afectó el viñedo. Fue un evento corto. A las 8 de la mañana la temperatura ya había subido a más de 1 grado sobre cero.

Verano 2017: El verano fue seco, con una temperatura promedio máxima para el mes de enero de $29,7^{\circ}\text{C}$ la más alta de los últimos años. La mínima promedio para el mismo mes fue de $14,6^{\circ}\text{C}$. Las temperaturas hicieron que las uvas se cosecharan muy temprano en la temporada.

Fecha de Cosecha: 22 de febrero. La añada con la cosecha más temprana para esta parcela.