



## GRUS—2017

<b>APELACION</b>	D.O. Valle de Elqui—Chile
<b>CEPAS</b>	Syrah 60%—Garnacha 13%—Petite Sirah 12%—Petit Verdot 15%
<b>GEOLOGIA</b>	Granito en la Cordillera de los Andes
<b>SUELO</b>	Granito en distintos estados de alteración
<b>CLIMA</b>	Seco (100 mm anuales promedio) con gran oscilación térmica
<b>ALTURA</b>	Entre 1.720 y 2.206 m.s.n.m
<b>VINIFICACION</b>	Maceración pre-fermentativa 2 a 3 días en lagar de roca. Pisoneo en distintas intensidades. No hay maceración post-fermentativa. Garnacha se fermenta en tanques de concreto
<b>CRIANZA</b>	Huevos de concreto 1.600 L — Fudres de madera de 2.500 L Tronco cónico de 6.000 L por 17 meses
<b>N° BOTELLAS</b>	13.300 Embotellado en la propiedad
<b>EMBOTELLADO</b>	28 de septiembre de 2018

## RESEÑA

### Información técnica

Alcohol (%VOL)	13,3 %
PH	3,44
Azúcar residual	1,88 g/l
Acidez total	6,75 gramos por litro (exp. en acidez tartárico)

### Características principales 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°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°C la más alta de los últimos años. La mínima promedio para el mismo mes fue de 14,6°C. Las temperaturas hicieron que las uvas se cosecharan muy temprano en la temporada.

Fecha de Cosceha: Partimos con el Syrah el 25 de enero para terminar con el Petite Sirah el 27 de febrero. La añada con la cosecha más temprana para todas las parcelas que entran a este vino.