

GRUS 2018



APELACION	D.O. Valle de Elqui—Chile
CEPAS	51% Syrah — 16% Petit Verdot — 15% Petite Sirah 10% Garnacha — 5% Malbec — 3% Cariñena
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	Los viñedos se ubican entre los 1.720 y los 2.206 m.s.n.m.
VINIFICACION	Maceración pre-fermentativa 2 a 3 días en lagar de roca. Pisoneo en distintas intensidades. No hay maceración post-fermentativa. Las uvas entran a los lagares sin romper la piel. Entre un 20% a un 30% de los racimos va con esco-bajo. Solo la Garnacha se fermenta en tanques de concreto para evitar su oxidación.
CRIANZA	Huevos de concreto 1.600 L/fudres de madera de 2.500 L y troncocónicos de 6.000 L por 9 meses.
N° BOTELLAS	25.350 (Embotellado en la propiedad).
EMBOTELLADO	10 de noviembre de 2018.

RESEÑA

Información técnica

Alcohol (%VOL)	13,7 %
PH	3,30
Azúcar residual	1,69 g/l
Acidez total	6,77 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 Alcohuaiz, 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 2017: Durante la época invernal la pluviometría fue de 234 mm, el doble que el promedio histórico. Hubo dos eventos de nieve: uno de 15 cm y otro de 4 cm, ambos en el invierno. No hubo heladas de primavera. Un año muy bueno, que permitió la acumulación de aguas en las montañas, para abastecer las quebradas que rodean al viñedo.

Verano 2018: Fue una estación seca, sin precipitaciones y con una temperatura promedio máxima para el mes de enero de 29,1° número mayor al promedio que se registró históricamente.

Fecha de Cosecha: El Syrah se cosechó el 13 de febrero, para terminar con la Cariñena el 27 de marzo.