



RHU 2015

APELACION	D.O. Valle de Elqui—Chile
CEPAS	80% Syrah—15% Petite Sirah—5% 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	Los viñedos se ubican entre los 1.720 y los 2.206 m.s.n.m. El Syrah y el Petite Sirah tuvieron una maceración pre fermentativa de 3 días en lagares de roca. La Garnacha se fermenta en tanques de concreto, por su sensibilidad a la oxidación. Fermentación espontánea con levaduras nativas. Las uvas que fermentan en los lagares entran enteras sin romper su piel, con racimo entero que varía entre un 20% a un 40%. Se realizan pisoneos diarios con distinta intensidad para buscar vinos con gran tensión y suavidad. La maceración total fue de 11 días en el lagar y 30 días para la Garnacha.
VINIFICACION	
CRIANZA	Fudres de madera de 2.500 L por 35 meses
N° BOTELLAS	2.845
EMBOTELLADO	6 de enero de 2018

RESEÑA

Información técnica

Alcohol (%VOL)	13,4 %
PH	3,27
Azúcar residual	1,69 g/l
Acidez total	6,64 gramos por litro (exp. en acidez tartárico)

Características del viñedo

Se ubican en la Cordillera de los Andes entre los 1.720 y los 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 2014: Un invierno y una primavera muy secos, con una pluviometría anual de solo 57 mm inferior al promedio en la zona. No hubo eventos de heladas y tampoco nevadas en los viñedos durante la primavera.

Verano 2015: No se presentaron precipitaciones durante el verano. La temperatura promedio máxima para el mes más cálido que es enero fue de 24,7° C. Fue uno de los años más fríos que se recuerde en enero en Alcohuz.

Fecha de Cosecha: Syrah 25 de febrero; Petite Sirah el 12 de marzo y Garnacha 16 de marzo.