



## CUESTA CHICA 2018



<b>APELACION</b>	D.O. Valle de Elqui—Chile
<b>CEPAS</b>	100% Garnacha
<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>	2.179 metros sobre el nivel del mar
<b>VINIFICACION</b>	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 total es por 30 días.
<b>CRIANZA</b>	Huevos de concreto 1.600 L por 20 meses.
<b>N° BOTELLAS</b>	1.733 botellas de 750cc
<b>EMBOTELLADO</b>	23 de noviembre de 2019

## RESEÑA

### Información técnica

Alcohol (%VOL)	13,8 %
PH	3,45
Azúcar residual	1,8 g/l
Acidez total	6,15 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 2017: La pluviometría anual para este año fue de 234 mm más del doble del promedio histórico. Hubo dos eventos de nieve invernal: uno de 15 cm y otro de 4 cm. Un año muy bueno que permitió una buena acumulación de agua en las montañas y en las quebradas que rodean el viñedo.

Verano 2018: El verano se presentó seco, sin precipitaciones, y con una temperatura promedio máxima para el mes de enero de 29,1° C levemente superior al rango histórico. La mínima promedio para el mismo mes fue de 14,6° C. Las altas temperaturas hicieron que las uvas se cosecharan muy temprano en la temporada.

Fecha de Cosecha: 19 de marzo de 2018.