



CUESTA CHICA 2019



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 racimo completo. No se pisonea. La fermentación es espontánea con levaduras nativas. Maceración total es por 30 días.
CRIANZA	Huevos de concreto 1.600 L por 22 meses.
FECHA DE COSECHA	8 de marzo de 2019
N° BOTELLAS	3.415 botellas de 750cc
EMBOTELLADO	16 de enero de 2021

RESEÑA

Información técnica

Alcohol (%VOL)	13,5 %
PH	3,47
Azúcar residual	1,69 g/l
Acidez total	5,20 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 sea fiel a la variedad y que, además, sea capaz de mostrar un lugar en altura en donde el viñedo está plantado sobre suelos de granito.

Características de la añada

Invierno - Primavera 2018: Durante el invierno solo se presentó un evento de nieve de 22 centímetros en el mes de junio. No hubo heladas en los inicios de la primavera. La brotación fue temprana (24 de octubre) lo que llevó a una madurez más temprana, con una producción relativamente baja de uvas en relación a un año promedio. Las precipitaciones fueron de 27 mm a lo largo de todo el 2018.

Verano 2019: El verano se presentó seco y sin precipitaciones. La temperatura máxima en enero de 2019 promedió los 29.6° C y la mínima fue, de igual forma, 12.3° C. La cosecha en Alcohuaiz se inició el 12 de febrero y específicamente para la Garnacha el 8 de marzo.