



CUESTA CHICA 2020



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 700 L por 22 meses.
FECHA DE COSECHA	5 de marzo de 2020
N° BOTELLAS	950 botellas de 750cc
EMBOTELLADO	5 de enero de 2022

RESEÑA

Información técnica

Alcohol (%VOL)	13 %
PH	3,40
Azúcar residual	1,69 g/l
Acidez total	5,74 gramos por litro (exp. en acidez tartárico)

Características del viñedo

Ubicado en la Cordillera de los Andes a 2.179 metros de altitud 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 2019: Durante el invierno solo se presentó un evento de nieve en el mes de junio. Hubo heladas, pero que no afectaron la producción. La brotación fue a fines del mes de septiembre 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 35mm durante todo el 2019.

Verano 2020: El verano se presentó seco, caluroso y sin precipitaciones. La cosecha en Alcohuaiz se inició a mediados de febrero y específicamente para la Garnacha el 5 de marzo de 2020.