

PINGO PINGO 2016



APELACIÓN	D.O. Valle de Elqui-Chile
CEPAS	100% Cariñena
GEOLOGÍA	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	2.188 metros sobre el nivel del mar
VINIFICACIÓN	Las uvas se fermentan en lagares de roca. 100% despalillado. Pisoneo diario con los pies. La fermentación es espontánea con levaduras nativas. Maceración total por aproximadamente 12 días
CRIANZA	Huevo de concreto de 1.600 litros por 3 años y luego 4 años en botella
FECHA DE COSECHA	27 de abril de 2016
Nº DE BOTELLAS	2.207 botellas de 750cc
EMBOTELLADO	10 de noviembre de 2018

RESEÑA

Información técnica

Alcohol (%VOL)	13 %
PH	3,30
Azúcar residual	1,99 g/l
Acidez total	6,82 gramos por litro (exp. en acidez tartárico)

Características del viñedo

Es un pequeño viñedo de 0,8 hectáreas que se plantó el año 2009. Está ubicado en plena Cordillera de Los Andes a 2.188 metros de altitud, en la localidad de Alcohuaiz. 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 sobre suelos de granito.

Características de la añada

Invierno - Primavera 2015: Un invierno frío con una pluviometría anual de 118 mm levemente más alta que el promedio histórico. Hubo dos eventos de nieve: el primero el 12 de Julio con 32 cm y el segundo el 14 de octubre con 30 cm. El 15 de octubre cayó una helada con temperaturas de $-2,8^{\circ}\text{C}$ evento que afectó a todo el viñedo con daños severos en los brotes. La producción fue muy baja este año, sólo un 18% de lo esperado.

Verano 2016: El verano se presentó seco, sin precipitación alguna y con una temperatura promedio máxima para el mes de enero de $28,6^{\circ}\text{C}$ levemente más frío que un año promedio. La mínima promedio para el mismo mes fue de $12,8^{\circ}\text{C}$.