

CUESTA CHICA 2021



APELACIÓN	D.O. Valle de Elqui-Chile
CEPAS	100% Garnacha
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	2.179 metros sobre el nivel del mar
VINIFICACIÓN	Las uvas se fermentan en tanques troncónicos de concreto con un 100% de racimo completo. No se pisonea. La fermentación es espontánea con levaduras nativas. Maceración total es por 30 días.
CRIANZA	Huevo de concreto 1.600 L por 18 meses.
FECHA DE COSECHA	2 de marzo de 2021
Nº DE BOTELLAS	1.950 botellas de 750cc y 100 magnum
EMBOTELLADO	6 de enero de 2023

RESEÑA

Información técnica

Alcohol (%VOL)	13 %
PH	3,35
Azúcar residual	1,73 g/l
Acidez total	5,15 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 2020: Durante el invierno hubo precipitaciones de 55 mm y un solo evento de nieve de 10 cm el 17 de junio.

Verano 2021: El verano fue caluroso, con un promedio de temperaturas máximas en enero de 30°C. Fue una vendimia muy temprana, comenzando con la cosecha del Malbec el 1 de febrero y finalizando con la Cariñena el 12 de marzo.