



GRUS 2021

APELACIÓN	D.O. Valle de Elqui-Chile
CEPAS	Syrah 59% – Touriga Nacional 13% – Cariñena 12% Petit Verdot 8% – Petite Sirah 6% – Malbec 2%
GEOLOGÍA	Corresponde a un batolito de granito del triásico (290 millones de años). Rocas de granito muy alteradas.
SUELO	Granito en distintos estados de alteración
CLIMA	Seco (100 mm anuales promedio) con gran oscilación térmica entre el día y la noche.
ALTURA	Los viñedos están ubicados en distintas alturas a partir de los 1.750 metros y hasta los 2.206 metros de altitud
VINIFICACIÓN	Maceración pre-fermentativa 2 a 3 días en lagares de roca. Pisoneo en distintas intensidades. No hay maceración post-fermentativa. Las uvas entran a los lagares sin romper la piel y se vinifica con un 100% de racimo entero.
CRIANZA	Huevos de concreto 1.600 L/fudres de madera de 2.500 L y troncocónicos de 6.000 L por 10 meses.
Nº DE BOTELLAS	15.227 botellas (750 cc) y 90 magnum
EMBOTELLADO	6 de enero de 2023

RESEÑA

Información técnica

Alcohol (%VOL)	13,5 %
PH	3,40
Azúcar residual	1,80 g/l
Acidez total	6,17 gramos por litro (exp. en acidez tartárico)

Características del viñedo

Ubicados en la Cordillera de Los Andes entre 1.750 y 2.206 m.s.n.m. en la localidad de Alcohuz, Valle de Elqui, 500 kilómetros al norte de Santiago. 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 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, el Syrah el 4 de febrero, el Petite Sirah el 5 de marzo y finalizando con la Cariñena el 12 de marzo.