



VDA 7 2021

APELACIÓN	D.O. Valle de Elqui-Chile
CEPAS	68% Syrah – 18% Petit Verdot – 9% Touriga Nacional 3% Petite Sirah – 2% 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	Entre 1.750 y 2.206 metros de altitud sobre el nivel del mar
VINIFICACIÓN	Las uvas se fermentan en lagares de piedra, a excepción de la garnacha. Solo se usan levaduras nativas y no hay ningún tipo de adición en el proceso. Casi todas las variedades fermentaron con un 90% de racimo entero.
CRIANZA	Contenedores de concreto por 14 meses
FECHA DE COSECHA	Empezó el 4/02/2021 con el Syrah y finalizó con el Petite Sirah el 10/03/2021
Nº DE BOTELLAS	23.490 de 750cc
EMBOTELLADO	30 de mayo de 2022

RESEÑA

Información técnica

Alcohol (%VOL)	13,5 %
PH	3,48
Azúcar residual	1,44 g/l
Acidez total	5,84 gramos por litro (exp. en acidez tartárico)

Características del viñedo

Ubicado en el Valle de Elqui en distintas alturas que van entre los 1.700 y los 2.000 metros de altitud. Es un lugar de alta montaña con mucha luminosidad. El objetivo final es hacer un vino que sea capaz de mostrar un lugar en altura en donde el viñedo está plantado sobre suelos de granito.

Características de la añada

Invierno 2020 – Verano 2021: Invierno hubo precipitaciones de 55 mm y un solo evento de nieve de 10 cm el 17 de junio. Verano fue caluroso, con un promedio de temperaturas máximas en enero de 30°C. Fue una vendimia muy temprana, comenzando con la cosecha de Syrah el 4/2/21, siguiendo con la Touriga Nacional el 25/2/21 y finalmente el Petite Sirah y Petit Verdot 10/3/21.