



PINGO PINGO 2017



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	15 de marzo de 2017
Nº DE BOTELLAS	1.690 botellas de 750cc
EMBOTELLADO	24 de noviembre de 2019

RESEÑA

Información técnica

Alcohol (%VOL)	13 %
PH	3,19
Azúcar residual	1,74 g/l
Acidez total	6,9 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 Alcohuz. 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 2016: La pluviometría anual para este año fue de 84,5 mm levemente más baja que el promedio histórico. No hubo eventos de nieve. El 19 de octubre se presentó una helada con -3,5°C la que no afectó el viñedo. Fue un evento corto. A las 8 de la mañana la temperatura ya había subido a más de 1 grado sobre cero.

Verano 2017: El verano fue seco, con una temperatura promedio máxima para el mes de enero de 29,7°C la más alta de los últimos años. La mínima promedio para el mismo mes fue de 14,6°C. Las temperaturas hicieron que las uvas se cosecharan muy temprano en la temporada.