



LA ERA 2020

APELACIÓN	D.O. Valle de Elqui-Chile
CEPAS	Malbec 66% – Petit Verdot 34%
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	1.796 metros sobre el nivel del mar
VINIFICACIÓN	Las uvas tuvieron una maceración pre fermentativa de 2 días en lagares de roca. Fermentación espontánea con levaduras nativas. El Malbec se despalilló 100% y el Petit Verdot se vinificó con 50% de racimo entero. Malbec se cosechó el 17 de febrero de 2020 Petit Verdot se cosechó el 2 de marzo de 2020
CRIANZA	Huevos de concreto de 1.800 L por 22 meses
Nº DE BOTELLAS	1.967 botellas (750 ml) y 64 magnum (1.5 L)
EMBOTELLADO	7 de enero de 2022

RESEÑA

Información técnica

Alcohol (%VOL)	13 %
PH	3,24
Azúcar residual	1,79 g/l
Acidez total	6,56 gramos por litro (exp. en acidez tartárico)

Características del viñedo

Se ubican en la Cordillera de los Andes a 1.796 m.s.n.m. en la localidad Alcohuz, Valle de Elqui, Chile. 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 2019: Durante el invierno solo se presentó un evento de nieve en el mes de junio. Hubo heladas, pero que no afectaron la producción. La brotación fue a fines del mes de septiembre lo que llevó a una madurez más temprana, con una producción relativamente baja de uvas en relación a un año promedio. Las precipitaciones fueron de 35mm durante todo el 2019.

Verano 2020: El verano se presentó seco, caluroso y sin precipitaciones. La cosecha en Alcohuz se inició a mediados de febrero y específicamente para el Malbec el 17 de febrero y el 2 de marzo para el Petit Verdot.