RHU 2017

APELACION	D.O. Valle de Elqui—Chile
CEPAS	85% Syrah — 15% Cariñena
GEOLOGIA	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
ALTURA	Los viñedos se ubican entre los 1.788 y los 2.100 m.s.n.m.
VINIFICACION	Las uvas tuvieron una maceración natural pre fermentativa de 2 a 3 días en lagares de roca. La fermentación es espontánea con levaduras nativas. Las bayas entran enteras al lagar, sin romper la piel, con un 60% de racimo entero. Se realizan pisoneos diarios con distintas intensidades.
CRIANZA	Fudres de madera de 2.500 L por 30 meses
N° BOTELLAS	3.585 botellas botellas de 750 ml — 50 Magnun 1.5 L
EMBOTELLADO	23 de noviembre de 2019

RESEÑA

Información técnica

Alcohol (%VOL)	13,4 %
PH	3,4
Azúcar residual	1,67 g/l
Acidez total	6,17 gramos por litro (exp. en acidez tartárico)

Características del viñedo

Se ubican en la Cordillera de los Andes entre los 1.788 y los 2.100 m.s.n.m. en la localidad Alcohuaz, 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 2016: Un invierno promedio con una pluviometría anual para este año de 84,5 mm, levemente más baja que el promedio histórico. No hubo eventos de nieve. El 19 de octubre hubo una helada de -3,5 ºC que no afectó al viñedo. Fue un evento corto. A las 8.00 am la temperatura ya había subido a más de un grado sobre cero.

Verano 2017: Seco, sin precipitación alguna y con una temperatura promedio máxima para el mes de enero de 29,7 ºC que es la más alta de los últimos años. La mínima promedio para el mismo mes fue de 14,6ºC. Estas altas temperaturas hicieron que las uvas se cosecharan muy temprano en la temporada.

Fecha de Cosecha: El Syrah fue cosechado el 25 de enero, mientras que la Cariñena el 15 de marzo.