

# TOCOCO 2019



<b>APELACION</b>	D.O. Valle de Elqui—Chile
<b>CEPAS</b>	85% Syrah — 15% Petite Sirah
<b>GEOLOGIA</b>	Corresponde a un batolito de granito del triásico (290 millones de años). Rocas de granito muy alteradas.
<b>SUELO</b>	Granito en distintos estados de alteración
<b>CLIMA</b>	Seco (100 mm anuales promedio) con gran oscilación térmica
<b>ALTURA</b>	1.788 de altitud (Syrah) y 2.206 (Petite Sirah)
<b>VINIFICACION</b>	Las uvas tuvieron una maceración pre fermentativa de 2 a 3 días en lagares de roca. Fermentación espontánea con levaduras nativas y un 100% de racimo entero durante el proceso de vinificación. Maceración total de 12 días.
<b>CRIANZA</b>	Fudres de madera por 22 meses
<b>FECHA DE COSECHA</b>	Syrah (12 de febrero) — Petite Sirah (13 de marzo)
<b>N° BOTELLAS</b>	6.277 botellas de 750cc — 90 magnum
<b>EMBOTELLADO</b>	18 de enero de 2021

## RESEÑA

### Información técnica

Alcohol (%VOL)	13,4 %
PH	3,43
Azúcar residual	1,67 g/l
Acidez total	6,27 gramos por litro (exp. en acidez tartárico)

### Características del viñedo

Se ubican en la Cordillera de los Andes a 1.788 m.s.n.m. en la localidad Alcohuaiz, 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 2018: Durante el invierno solo se presentó un evento de nieve de 22 centímetros en el mes de junio. No hubo heladas en los inicios de la primavera. La brotación fue temprana (24 de octubre) 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 27 mm a lo largo de todo el 2018.

Verano 2019: El verano se presentó seco y sin precipitaciones. La temperatura máxima en enero de 2019 promedió los 29.6° grados Celsius y la mínima fue, de igual forma, 12.3°. La cosecha para el Syrah fue el 12 de febrero y el 13 de marzo para el Petite Sirah.