

TOCOCO 2020



APELACION	D.O. Valle de Elqui—Chile
CEPAS	85% Syrah — 15% Petite Sirah
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	1.788 de altitud (Syrah) y 2.206 (Petite Sirah)
VINIFICACION	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. Pisoneo diario con distintas intensidades. Maceración total de 12 días.
CRIANZA	Fudres de madera por 21 meses
FECHA DE COSECHA	Syrah (7 de febrero) — Petite Sirah (16 de marzo)
N° BOTELLAS	8.171 botellas de 750cc — 90 magnum
EMBOTELLADO	6 de enero de 2022

RESEÑA

Información técnica

Alcohol (%VOL)	13 %
PH	3,49
Azúcar residual	1,89 g/l
Acidez total	5,82 gramos por litro (exp. en acidez tartárico)

Características del viñedo

Viñedo plantado el 2009. 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 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 Alcohuaiz se inició a mediados de febrero.