



TOCOCO 2021

APELACIÓN	D.O. Valle de Elqui-Chile
CEPAS	Syrah 85% – Petite Sirah 15%
GEOLOGÍA	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 metros de altitud (Syrah) y 2.206 (Petite Sirah)
VINIFICACIÓN	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 18 meses
FECHA DE COSECHA	Syrah (4 de febrero) – Petite Sirah (5 de marzo)
Nº DE BOTELLAS	6.939 botellas de 750cc y 100 magnum
EMBOTELLADO	6 de enero de 2023

RESEÑA

Información técnica

Alcohol (%VOL)	12,5 %
PH	3,52
Azúcar residual	1,70 g/l
Acidez total	6,03 gramos por litro (exp. en acidez tartárico)

Características del viñedo

Viñedos plantados el 2009. Se ubican en la Cordillera de los Andes a 1.788 m.s.n.m. (2.206 metros el Petite Sirah) 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 2020: Durante el invierno hubo precipitaciones de 55 mm y un solo evento de nieve de 10 cm el 17 de junio.

Verano 2021: El verano fue caluroso, con un promedio de temperaturas máximas en enero de 30°C. Fue una vendimia muy temprana, comenzando con la cosecha del Malbec el 1 de febrero, el Syrah el 4 de febrero, el Petite Sirah el 5 de marzo y finalizando con la Cariñena el 12 de marzo.