



TOCOCO 2022

APELACIÓN	D.O. Valle de Elqui-Chile
CEPAS	100% Syrah
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 sobre el nivel del mar
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 22 meses
FECHA DE COSECHA	18 de febrero de 2022
Nº DE BOTELLAS	7.646 botellas (750cc) y 100 magnum
EMBOTELLADO	10 de enero de 2024

RESEÑA

Información técnica

Alcohol (%VOL)	13 %
PH	3,27
Azúcar residual	1,69 g/l
Acidez total	7,46 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. en la localidad Alcohuaiz, Valle de Elqui, Chile. Es un lugar de alta montaña con mucha luminosidad y amplitud térmica. El objetivo final es hacer un vino que refleje su lugar de origen.

Características de la añada

Invierno - Primavera 2021: 32 mm de precipitaciones durante el invierno, muy por debajo de la media histórica en Alcohuaiz. Hubo un episodio de nieve de 10 cm durante el mes de junio, lo que nos permitió disponer de algunas reservas de agua para el verano. La primavera fue fría.

Verano 2022: El verano fue relativamente cálido, con una temperatura media en enero de 26,9° C y de 28,2° C en febrero. La vendimia comenzó el 8 de febrero con la Syrah y terminó el 17 de marzo con la cariñena. El periodo de vendimia duró 38 días.