



TOCOCO 2018



APELACION	D.O. Valle de Elqui—Chile
CEPAS	100% Syrah
GEOLOGIA	Granito en la Cordillera de Los Andes
SUELO	Granito en distintos estados de alteración
CLIMA	Seco (100 mm anuales promedio) con gran oscilación térmica
ALTURA	1.788 metros sobre el nivel del mar
VINIFICACION	Las uvas tuvieron una maceración pre fermentativa de 2 a 3 días en lagares de roca. Fermentación espontánea con levaduras nativas y un 20% a 40% de los racimos con escobajo. Maceración total de 12 días.
CRIANZA	Fudres de madera por 21 meses
N° BOTELLAS	10.415 botellas de 750cc
EMBOTELLADO	24 de noviembre de 2019

RESEÑA

Información técnica

Alcohol (%VOL)	13,4 %
PH	3,34
Azúcar residual	1,80 g/l
Acidez total	6,12 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 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 2017: La pluviometría anual para este año fue de 234 mm más del doble del promedio histórico. Hubo dos eventos de nieve invernal: uno de 15 cm y otro de 4 cm. Un año muy bueno que permitió una buena acumulación de agua en las montañas y en las quebradas que rodean el viñedo.

Verano 2018: El verano se presentó seco, sin precipitaciones, y con una temperatura promedio máxima para el mes de enero de 29,1° C levemente superior al rango histórico. La mínima promedio para el mismo mes fue de 14,6° C . Las altas temperaturas hicieron que las uvas se cosecharan muy temprano en la temporada.

Fecha de Cosecha: 21 de febrero de 2018.