



CAPI 2024

VINO FORTIFICADO



APELACIÓN	D.O. Valle de Elqui-Chile
CEPA	100% Touriga Nacional
GEOLOGÍA	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	2.147 m.s.n.m
VINIFICACIÓN	Las uvas se fermentan en lagares de piedra. 100% racimo entero. Fermentación espontánea solo con levaduras nativas. No hay ningún tipo de adición en el proceso. El mosto se fortificó con agua ardiente de 60% Moscatel de Austria, 30% Pedro Jimenez, 10% Moscatel rosada de 82°.
CRianza	Huevo de concreto por 10 meses
FECHA DE COSECHA	29 de febrero de 2024
Nº DE BOTELLAS	2.230 botellas de 500 ml
EMBOTELLADO	Embotellado el 9 de enero de 2025

RESEÑA

Información técnica

Alcohol (%VOL)	17,5 %
PH	3,53
Azúcar residual	84 g/l
Acidez total	5,22 gramos por litro (exp. en acidez tartárico)

Características del viñedo

Ubicado en el Valle de Elqui a 2.147 metros de altitud. Es un lugar de alta montaña con mucha luminosidad. El objetivo final es hacer un vino que sea capaz de mostrar un lugar en altura en donde el viñedo está plantado sobre suelos de granito.