



1.800 M.S.N.M S-30°13'45.90" / 0-70°28'55.49"
D.O. VALLE DE ELQUI / IV REGION / CHILE

dos
mil
doscientos

seis

*cosmovisión
valle de elqui
factor enológico
factor de calidad
vinos
gente*

m.s.n.m

metros sobre nivel del mar

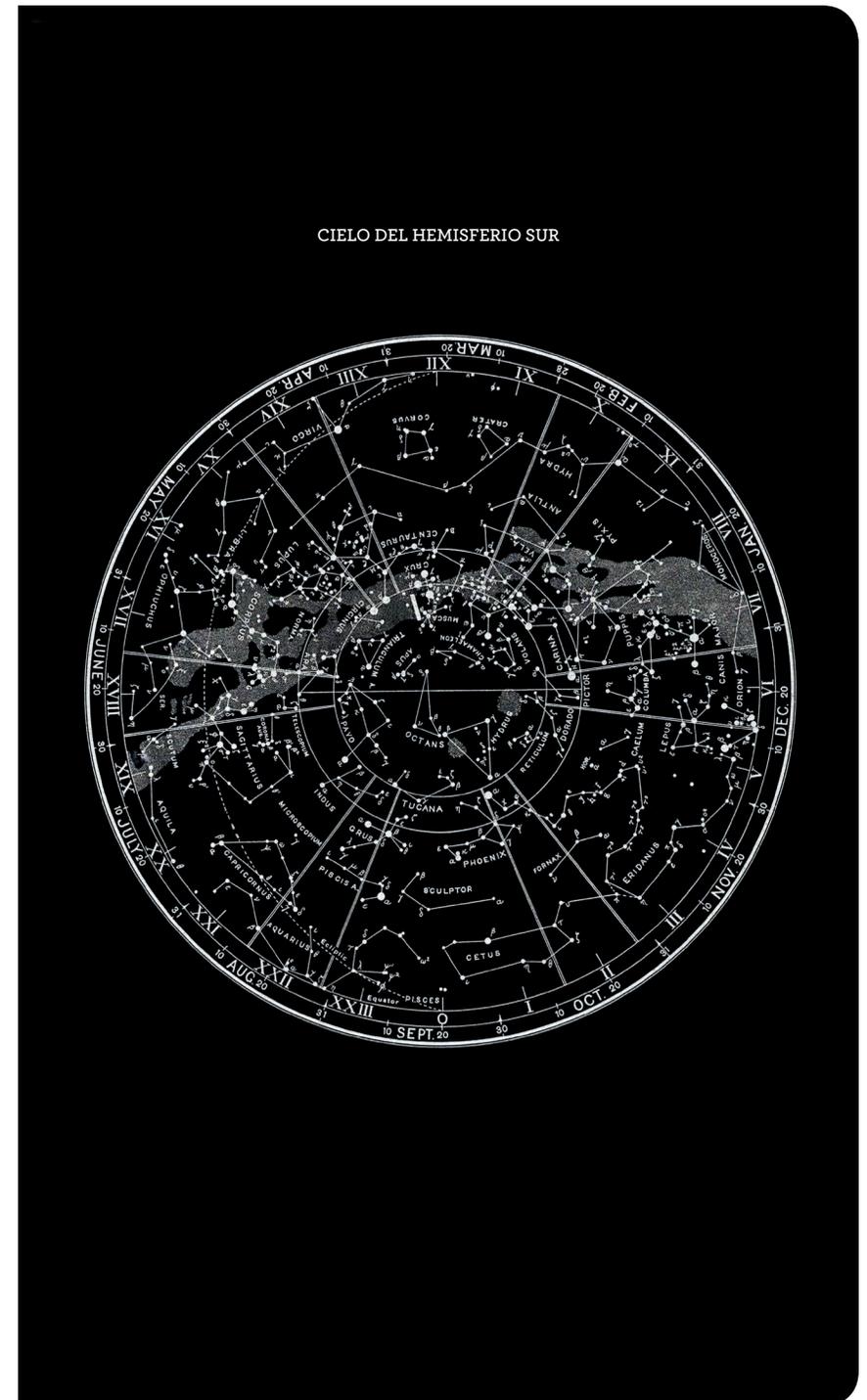


cosmovisión

Viñedos de Alcohuz está ubicado en la Cordillera de los Andes, en el Valle de Elqui, paralelo 30° de la latitud sur y las plantas que dan origen a sus uvas se encuentran en distintas alturas, que van entre los 1.650 metros y 2.206 metros de altitud.

Dicen que en el norte existe un portal. Un puente cóncavoconvexo en la membrana del firmamento, donde divinidad y humanidad comulgan. Y donde información y comprensión hacen sinapsis.

El secreto de Elqui yace no solo bajo nuestros pies, sino además sobre nuestra cabeza. Al mirar hacia arriba al orden que ofrecen las estrellas queda claro que aquí, la palabra territorio es la conjugación de tierra y firmamento.





*Dicen que cada estrella es una palabra.
Un mensaje con complejidades cromáticas,
riquezas táctiles y melodías xilofónicas
irrepetibles.*

*Las constelaciones son oraciones, las
galaxias son capítulos y el universo es el
relato completo: la historia sin fin de la
geometría sagrada mediante la cual lo
celestial conversa con lo terrenal*

valle de elqui

Anidado entre la fría costa del Pacífico Sur y el omnipresente macizo andino que separa a Chile del resto del continente, el Valle de Elqui esconde tantos misterios como estrellas. Considerado uno de los centros energéticos más importantes del planeta, en las últimas décadas se ha transformado en un punto de encuentro para astrónomos, enólogos y viajeros del mundo, todos atraídos por su inexplicable magnetismo.

Álvaro Flaño, el patriarca de la familia, fue quien supo ver el gran y variado potencial del valle. Para él, la colisión de astronomía, enología y energía responde no solo a las características geográficas del valle, sino además a una interacción natural entre información divina y entendimiento terrenal,



que se traduce en creación. “El vino es un tributo humano al cielo y la tierra, lo más cercano posible a poesía bebible y, por lo tanto, fiel reflejo de su origen”.



factor enológico

Nuestros vinos, son vinos andinos, de montaña, y son el resultado de tres factores: los suelos de granito, la altura y el sol del Valle de Elqui. La piel de las uvas es más gruesa que la de otras variedades en los distintos valles de Chile. Por lo tanto, las maceraciones son cortas y se hacen prensados a la antigua, con los pies, en lagares de piedra. Esto es esencial en el proceso de vinificación, ya que así obtenemos vinos con gran tensión, suavidad y taninos balanceados.

Las fermentaciones son espontáneas gracias a las levaduras nativas. Luego de esta etapa los vinos siguen su proceso de crianza en distintos contenedores, con los que buscamos no alterar sus características



varietales. En el caso de RHU su guarda de realiza en fudres de madera de 2.500 litros por 35 meses. El Syrah también se guarda en fudres, pero por un periodo de 20 meses. La fermentación de la Garnacha es en tanques troncocónicos de concreto y la guarda en huevos del mismo material por 20 meses, misma crianza que para el Malbec. Marcelo Retamal es el enólogo en Viñedos de Alcohuz y sus conceptos apuntan hacia vinos equilibrados, con buen balance y respetuosos del origen. Para Retamal es importante que los vinos tengan cierta verticalidad en el paladar y que su acidez natural le permita evolucionar de buena manera en el tiempo.

La variedad estrella de la bodega es el Syrah, la base de las dos mezclas tintas (RHU y GRUS) y de uno de los tres vinos de parcela (TOCOCO). Tanto la familia Flaño como el enólogo Marcelo Retamal, ambos socios en el proyecto, creen que la búsqueda permanente de vinos con carácter llevará en algún momento a convertir al Syrah de Alcohuz en uno de los mejores del planeta.



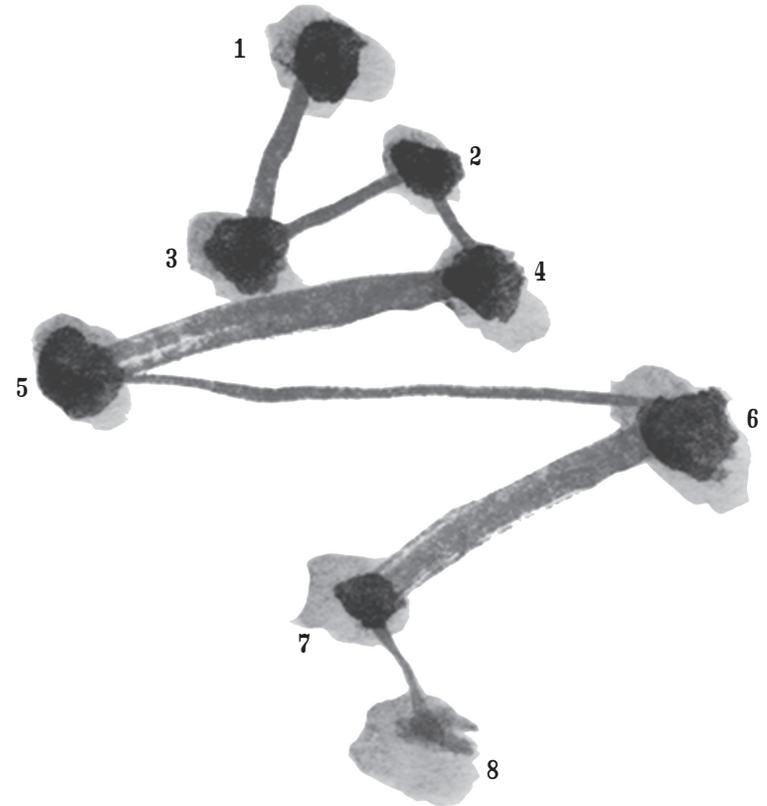
arriba



El secreto de Elqui yace no solo bajo nuestros pies, sino además sobre nuestra cabeza. Al mirar hacia arriba a la inmaculada planimetría que ofrecen las estrellas queda claro que aquí, la palabra territorio es la conjugación de tierra y firmamento.

abajo

- 1.—Cuartel Era / 2.201 m.s.n.m
- 2.—Cuartel La Cuesta Chica / 2.179 m.s.n.m
- 3.—Cuartel Modesta bajo / 1.835 m.s.n.m
- 4.—Cuartel 5A / 1.826 m.s.n.m
- 5.—Cuartel 6A / 1.796 m.s.n.m
- 6.—Cuartel 7A / 1.788 m.s.n.m
- 7.—Cuartel Pastero / 1.665 m.s.n.m
- 8.—Cuartel Ortiz Bajo / 1.650 m.s.n.m



factor de calidad

El Valle de Elqui y específicamente el sector de Alcohuaz tienen especiales condiciones geográficas, geológicas y climáticas ideales para la elaboración de vinos de calidad y sentido de origen. Es un lugar de alta montaña con mucha luminosidad, cielos limpios e importantes diferencias de temperatura entre el día y la noche. Gran parte de los terrenos de Alcohuaz están compuestos en sus laderas por suelos de origen geológico intrusivo, esencialmente granitos los cuales se encuentran en distintos estados de alteración según la morfología del sector. En las zonas de morfología cóncava, la acumulación de agua en el pasado tiende a ser mayor, generando suelos más profundos, lavados y fértiles. Por el contrario, las zonas convexas o de pendientes más abruptas, al no

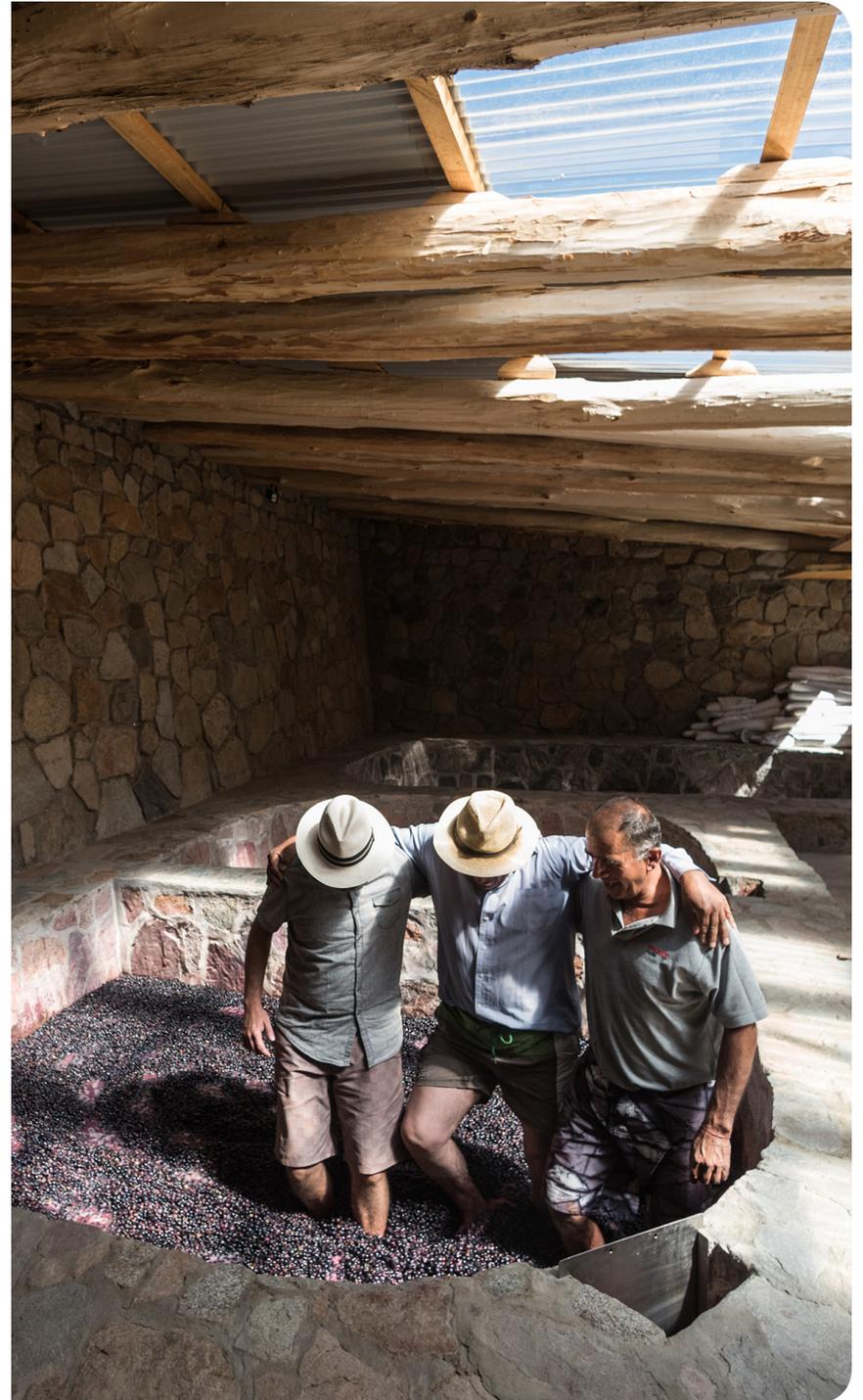
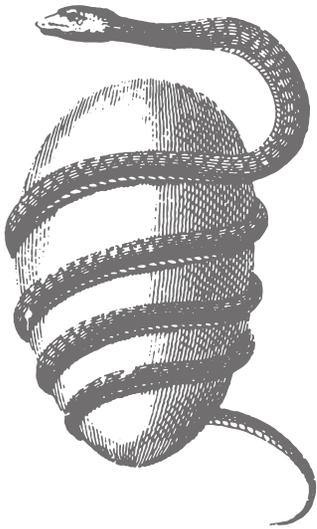


haber tenido contacto directo con el agua, han logrado subsistir en su estado de roca, generando suelos poco profundos, pero de rocas retenedoras de humedad en las cuales el sistema radicular se nutre.

En Alcohuaz logramos determinar aquellos sectores que presentaban las mejores aptitudes vitícolas, según el estado de alteración del granito, la cantidad de arcilla que es capaz de generar y los niveles de cuarzo en su perfil. Así, las mejores parcelas de Syrah se encuentran sobre suelos con abundantes componentes de cuarzo y presencia de arcillas medias.

Las variedades plantadas son:

Syrah, Garnacha, Malbec, Petite Sirah, Petit Verdot, Cariñena, Touriga Nacional, Marsanne y Roussanne.



los vinos

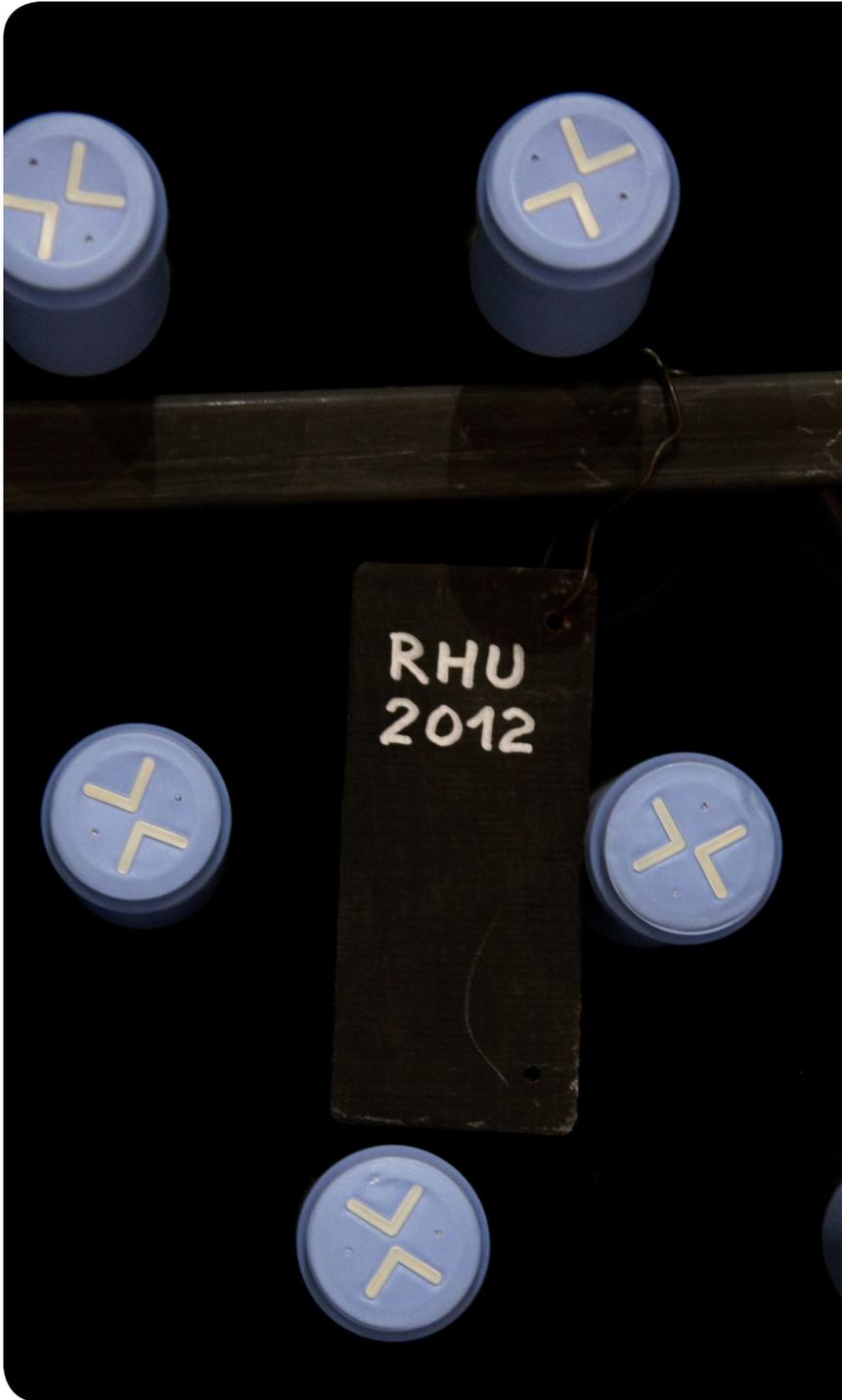




RHU

Es nuestro primer vino, una selección de las mejores plantas de Alcohuz. Su nombre proviene del portal a través del cual la información pasa de divinidad a humanidad. Es un tinto de guarda, que permanece 35 meses en fudres de 2.500 litros.

Syrah
Garnacha
Petite Sirah



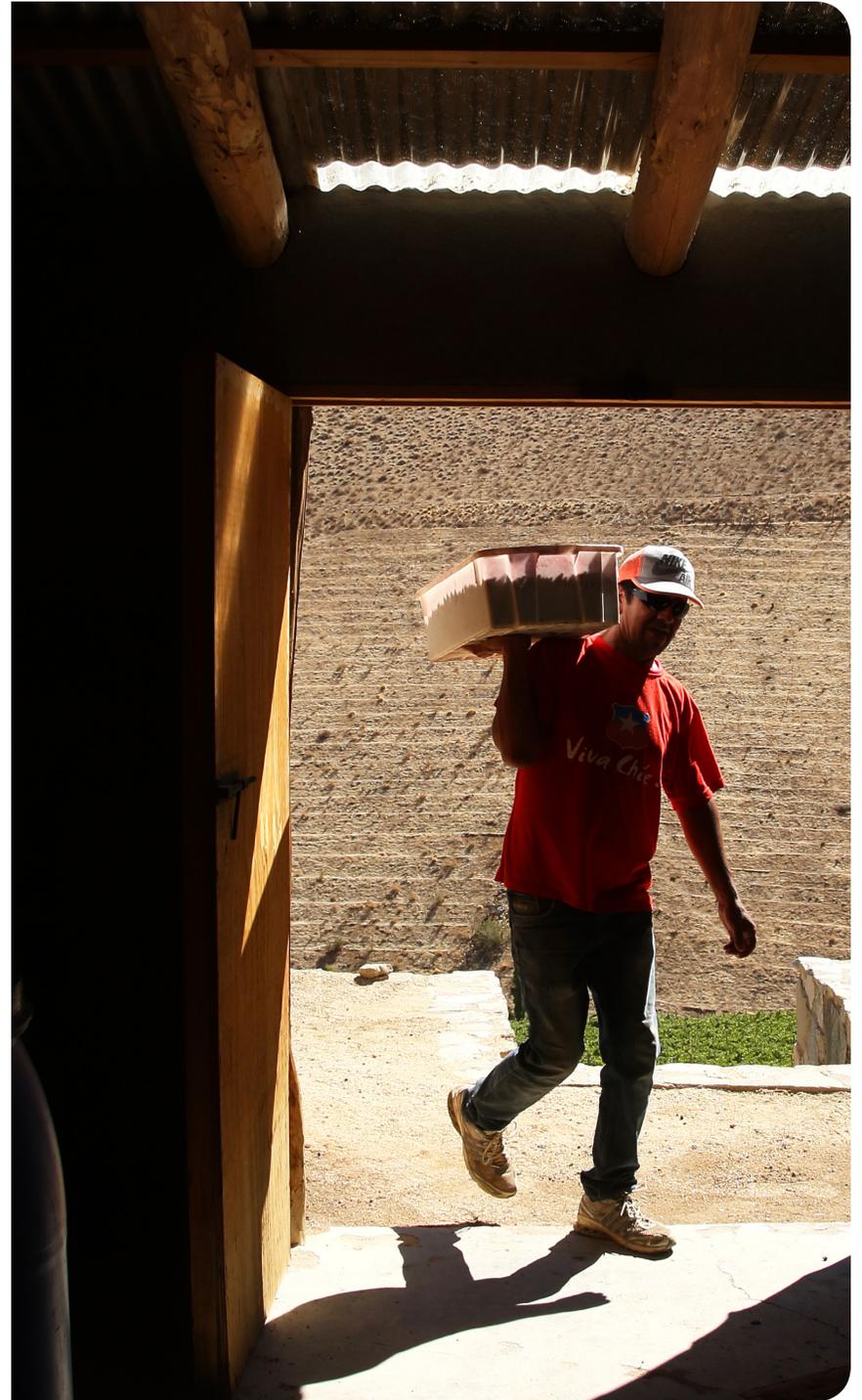


GRUS

El segundo vino lo llamamos GRUS, en honor a la constelación austral de la Grulla, la nave de materialización entre lo divino y lo terrenal. Es un resumen de todas las laderas de Elqui, que representa de gran manera el suelo granítico de Alcohuaz.

29

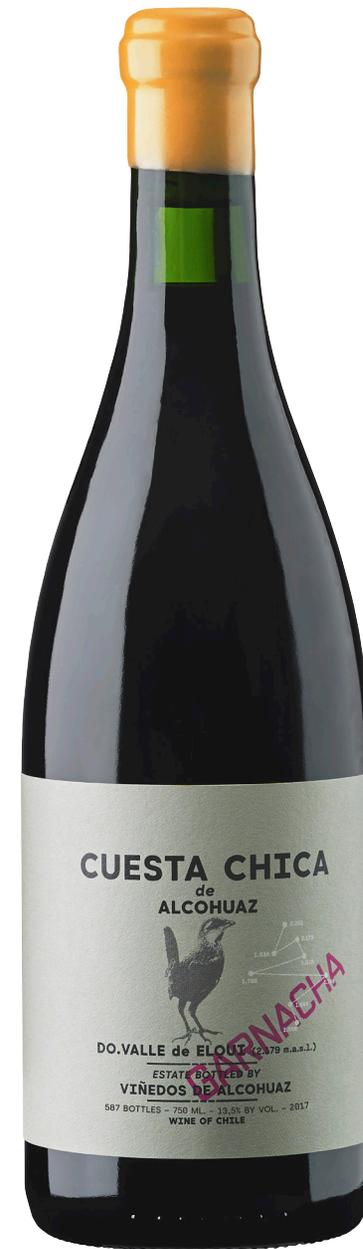
Syrah
Petit Verdot
Petite Sirah
Garnacha
Malbec
Cariñena



CUESTA CHICA

La Garnacha de Cuesta Chica debe ser una de las más altas del mundo, plantada por sobre los 2.000 metros de altitud. Un importante crítico de vinos la describió como sutil y aromática, muy equilibrada y elegante. Pequeñas producciones que encantan al mundo del vino.

100% Garnacha



LA ERA

Vino de una única parcela, cuyas plantas crecen a unos 1.800 metros de altitud. Se fermenta en huevos de concreto y se guarda en los mismos recipientes de 1.600 litros por 20 meses.

100% Malbec



TOCOCO

Tococo no es solo el nombre de este vino, sino que también el de uno de los pájaros más característicos de la zona.

El vino ha sido elegido en varias oportunidades como el mejor de la variedad en Chile. Se guarda por 20 meses aproximadamente en fudres de 2.500 litros.

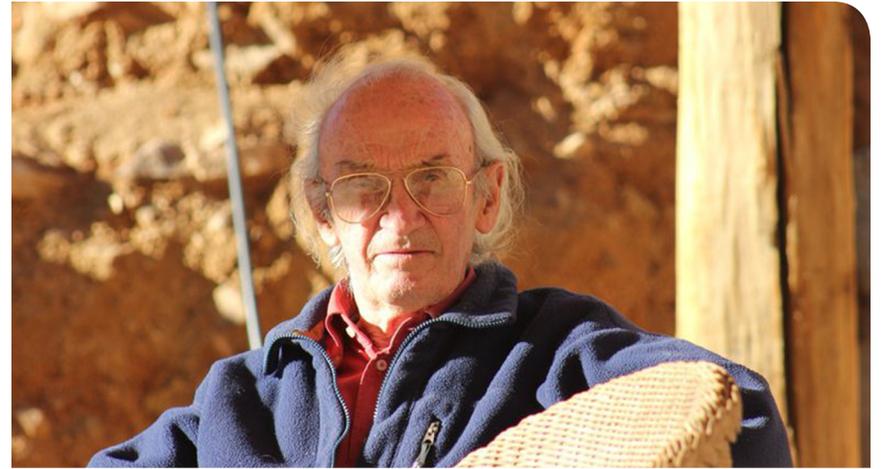
100% Syrah



la gente



Desde sus inicios, Viñedos de Alcohuz congregó un grupo de personas que de manera individual y colectiva dieron vida y sentido al proyecto, todos ellos atraídos por la idea de elaborar vinos que fuesen el fiel reflejo de su origen, con mínimas intervenciones y mucho carácter. Una vez que Álvaro Flaño, ideólogo y precursor de Alcohuz, puso en marcha el proyecto, se sumaron Helia Rojas y Juan Luis Huerta, quienes han dedicado toda su vida a las tierras en Elqui, convencidos, además, que las comunidades pueden trabajar con la naturaleza a través del respeto y el equilibrio. Continuando la obra de su padre, Patricio es quien va dando forma al proyecto, llevándolo y concretando cada paso hasta lo que se conoce hoy. Artista de profesión, no solo comparte la admiración que tenía su padre por el valle, sino que además entiende las complejidades de hacer vino en las alturas de la Cordillera de los Andes.



Hay un mensaje que compartió Helia y que permanece hasta hoy entre nosotros: *“con cada botella de vino que sale de la viña, vemos como un fragmento del valle mismo viaja a nuevas latitudes, conoce nuevas personas y, de cierta forma, trasciende. No me refiero solo a las uvas o el proceso, sino a las vidas de cada uno de nosotros, quienes hemos dedicado*

41



lágrimas y sudor al proyecto”.

Al proyecto se une posteriormente Marcelo Retamal, uno de los enólogos más sobresalientes de la escena vitivinícola chilena. Retamal se sintió atraído por la oportunidad de participar en una aventura sin precedentes en Chile.

Luego de explorar y trabajar en unos 350 viñedos a lo largo del país, Retamal no duda en afirmar que el éxito de un vino, sea cual sea, debe medirse en como representa su origen y se expresa en su propio lenguaje.

“En la enología hemos escuchado el adjetivo ‘único’ tantas veces que pareciera haber perdido todo significado. Sin embargo, cuando se trata de Elqui, efectivamente no hay otro descriptor que mejor se le adapte, y por lo tanto los vinos que estamos haciendo son efectivamente únicos”.

Viñedos de Alcohuaz ha sido reconocido en nuestro país y el extranjero como unas de las bodegas de vino más innovadoras: es un territorio vinícola atípico donde el implacable sol hace de cada uva algo incomparable, algo como el Elqui mismo.





1.800 M.S.N.M S-30°13'45.90" / O-70°28'55.49"
D.O. VALLE DE ELQUI / IV REGION / CHILE

+56-2 2915 4900
JOSÉ VICTORINO LASTARRIA 333
SANTIAGO — CHILE
INFO@VDALCOHUAZ.CL — ALCOHUAZ.CL