



# CUESTA CHICA 2023



<b>APELACIÓN</b>	D.O. Valle de Elqui-Chile
<b>CEPAS</b>	100% Garnacha
<b>GEOLOGÍA</b>	Granito en la Cordillera de los Andes
<b>SUELO</b>	Granito en distintos estados de alteración
<b>CLIMA</b>	Seco (100 mm anuales promedio) con gran oscilación térmica.
<b>ALTURA</b>	2.179 metros sobre el nivel del mar.
<b>VINIFICACIÓN</b>	Las uvas se fermentan en depósitos troncocónicos de hormigón. Esta es la segunda añada en la que las uvas proceden de tres parcelas situadas a gran altitud: Cuesta Chica, Cuesta Grande y El Llano. No hay pisado de uva y la fermentación es espontánea con levaduras nativas. El periodo de maceración duró 30 días.
<b>CRIANZA</b>	Huevo de concreto 1.600 L por 18 meses.
<b>FECHA DE COSECHA</b>	Los tres viñedos que forman parte de la mezcla de Cuesta Chica 2023 (plantados entre 2009 y 2017) se cosecharon en fechas diferentes: CUESTA CHICA se vendimió el 3 de marzo y se vinificó con un 100% de racimos enteros. CUESTA GRANDE se vendimió el 8 de marzo y se vinificó con un 100% de racimos enteros. EL LLANO se vendimió el 17 de marzo y se vinificó con un 100% de racimos enteros.

<b>Nº DE BOTELLAS</b>	1.600 botellas de 750cc y 50 magnum.
<b>EMBOTELLADO</b>	5 de enero de 2025

## RESEÑA

### Información técnica

Alcohol (%VOL)	13 %
PH	3,39
Azúcar residual	2,29 g/l
Acidez total	6,93 gramos por litro (exp. en acidez tartárico)

### Características del viñedo

Ubicado en la Cordillera de los Andes a 2.179 metros de altitud 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 sea fiel a la variedad y que, además, sea capaz de mostrar un lugar en altura en donde el viñedo está plantado sobre suelos de granito.

### Características de la añada

Invierno - Primavera 2022: Un invierno con precipitaciones muy escasas, apenas 22 milímetros de agua caída en la temporada. No hubo ningún evento de nieve.

Verano 2023: El verano se presentó caluroso y debido a las pocas precipitaciones, la acidez en los vinos fue un poco más alta de lo normal. La vendimia se inició el 8 de febrero con el Syrah, terminando el 22 de marzo con la Cariñena. Fueron en total 43 días.