



GRUS 2023



APELACIÓN	D.O. Valle de Elqui-Chile
CEPAS	Syrah 48% – Garnacha 26% – Touriga Nacional 15% Cariñena 11%
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 entre el día y la noche.
ALTURA	Los viñedos están ubicados en distintas alturas a partir de los 1.750 metros y hasta los 2.206 metros sobre el nivel del mar.
VINIFICACIÓN	La crianza se realizó 100% en concreto durante 11 meses. Las uvas entran a los lagares de roca sin romper la piel y se vinifica con un 100% de racimo entero. La Garnacha es la única variedad que no pasa por el lagar, por su tendencia a la oxidación temprana.
CRIANZA	Cubas de concreto de 6.000 L por 11 meses.
N° DE BOTELLAS	6.250 botellas (750 cc) y 50 magnum
EMBOTELLADO	5 de enero de 2025

RESEÑA

Información técnica

Alcohol (%VOL)	13,0 %
PH	3,33
Azúcar residual	1,69 g/l
Acidez total	7,11 gramos por litro (exp. en acidez tartárico)

Características del viñedo

Ubicados en la Cordillera de Los Andes entre 1.750 y 2.206 m.s.n.m. en la localidad de Alcohuz, Valle de Elqui, 500 kilómetros al norte de Santiago. 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 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.