

# PINGO PINGO 2018



<b>APELACIÓN</b>	D.O. Valle de Elqui-Chile
<b>CEPAS</b>	100% Cariñena
<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>	2.188 metros sobre el nivel del mar
<b>VINIFICACIÓN</b>	El 100% de la uva despalillada se fermenta en lagares de piedra con pisoneo diario. La fermentación es espontánea con levaduras nativas. El periodo de maceración duró 12 días.
<b>CRIANZA</b>	Huevo de concreto de 1.600 litros por 3 años y luego 4 años en botella
<b>FECHA DE COSECHA</b>	18 de marzo de 2018
<b>Nº DE BOTELLAS</b>	1.996 botellas de 750cc
<b>EMBOTELLADO</b>	18 de enero de 2021

## RESEÑA

### Información técnica

Alcohol (%VOL)	13,5 %
PH	3,33
Azúcar residual	1,74 g/l
Acidez total	6,2 gramos por litro (exp. en acidez tartárico)

### Características del viñedo

Es un pequeño viñedo de 0,8 hectáreas que se plantó el año 2009. Está ubicado en plena Cordillera de Los Andes a 2.188 metros de altitud, en la localidad de Alcohuaiz. 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 sobre suelos de granito.

### Características de la añada

Invierno - Primavera 2017: Durante el invierno, las precipitaciones alcanzaron los 234 mm, el doble de la media histórica. Hubo dos eventos de nieve durante ese invierno, uno que alcanzó los 15 cm y otro de 4 cm. No hubo heladas durante la primavera. Fue un año muy bueno, que permitió la acumulación de agua en las montañas, proporcionando suministro de agua a los arroyos que rodean el viñedo.

Verano 2018: La estación fue seca, sin lluvias y con una temperatura media máxima durante el mes de enero de 29,1°C, superior al rango histórico. La mínima media del mismo mes fue de 14,6°C.