



RHU 2020

APELACIÓN	D.O. Valle de Elqui-Chile
CEPAS	Syrah 85% – Petite Sirah 15%
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.
ALTURA	Los viñedos se ubican entre los 1.750 y los 2.206 m.s.n.m.
VINIFICACIÓN	Todas las uvas se fermentaron en lagares de roca con un 60% de racimos enteros. Las levaduras son nativas. No hay adición de productos químicos en la fermentación. Pisado diario de la uva con distintos niveles de intensidad, para evitar la sobreextracción.
CRIANZA	La guarda se realizó en fudres Stockinger de 2.500 L por 30 meses.
Nº DE BOTELLAS	3.770 botellas (750 ml) 50 magnum (1.5 L)
EMBOTELLADO	7 de enero de 2023

RESEÑA

Información técnica

Alcohol (%VOL)	13,5 %
PH	3,39
Azúcar residual	2,34 g/l
Acidez total	6,56 gramos por litro (exp. en acidez tartárico)

Características del viñedo

Se ubican en la Cordillera de los Andes entre los 1.750 y los 2.206 m.s.n.m. en la localidad Alcohuaiz, Valle de Elqui, Chile. 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 2019: Durante el invierno solo se presentó un evento de nieve en el mes de junio. Hubo heladas, pero que no afectaron la producción. La brotación fue a fines del mes de septiembre lo que llevó a una madurez más temprana, con una producción relativamente baja de uvas en relación a un año promedio. Las precipitaciones fueron de 35mm durante todo el 2019.

Verano 2020: Fue un verano seco y relativamente caluroso. No hubo ninguna precipitación durante este periodo. Fecha de cosecha: el Syrah se vendimió el 7 de febrero y el Petite Sirah el 16 de marzo.