



VDA 7 2022



APELACIÓN	D.O. Valle de Elqui-Chile
CEPAS	67% Syrah — 12% Garnacha — 7% Petite Sirah — 7% Petite Verdot — 3% Touriga Nacional — 3% Cariñena — 1% Malbec
GEOLOGÍA	Granito en la Cordillera de los Andes
SUELO	Granito en distintos estados de alteración
CLIMA	Seco (100 mm anuales promedio) con gran oscilación térmica
ALTURA	Entre 1.750 y 2.206 metros de altitud sobre el nivel del mar
VINIFICACIÓN	Las uvas se fermentan en lagares de piedra, a excepción de la garnacha. Solo se usan levaduras nativas y no hay ningún tipo de adición en el proceso. Casi todas las variedades fermentaron con un 90% de racimo entero.
CRIANZA	Cubas de concreto, fudres y acero inoxidable por 32 meses.
FECHA DE COSECHA	Empezó el 7 de febrero con el Syrah y finalizó con la cariñena el 18 de marzo.
Nº DE BOTELLAS	19.800 de 750cc
EMBOTELLADO	07 de enero de 2025

RESEÑA

Información técnica

Alcohol (%VOL)	13,5 %
PH	3,30
Azúcar residual	1,79 g/l
Acidez total	7,05 gramos por litro (exp. en acidez tartárico)

Características del viñedo

Ubicado en el Valle de Elqui en distintas alturas que van entre los 1.750 y los 2.206 metros de altitud. Es un lugar de alta montaña con mucha luminosidad. El objetivo final es hacer un vino que sea capaz de mostrar un lugar en altura en donde el viñedo está plantado sobre suelos de granito.

Características de la añada

Invierno 2021 – Verano 2022: Invierno hubo precipitaciones de 32 mm muy por debajo del promedio histórico y un solo evento de nieve de 10 cm en junio. La primavera fue bien fría.

Verano fue relativamente cálido, con un promedio de temperaturas máximas en enero de 26,9°C y de 28,2°C en el mes de febrero. Sin presencia de lluvias.