



GRUS 2022



APELACIÓN	D.O. Valle de Elqui-Chile
CEPAS	Syrah 69% — Garnacha 17% — Petite Sirah 4% Petit Verdot 4% — Touriga Nacional 4% — Cariñena 1% Malbec 1%
GEOLOGÍA	Granito de la Cordillera de los Andes
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 se ubican entre 1.750 y 2.206 metros sobre el nivel del mar
VINIFICACIÓN	Las uvas tuvieron una maceración prefermentativa de 2-3 días en lagares de piedra. Las uvas se pisan con distinta intensidad y no hay maceración postfermentativa. Se colocan en lagares de piedra sin romper la piel y con 100% de racimo entero
CRIANZA	Huevos de hormigón de 1.600 litros / fudres de madera de 2.500 litros y cubas troncocónicas de hormigón de 6.000 litros durante 11 meses
Nº DE BOTELLAS	7.977 botellas (750 cc) y 50 botellas magnum
EMBOTELLADO	10 de enero de 2024

RESEÑA

Información técnica

Alcohol (%VOL)	13,5 %
PH	3,37
Azúcar residual	1,54 g/l
Acidez total	6,80 g/l (exp. en acidez tartárico)

Características del viñedo

El viñedo está ubicado en la localidad de Alcohuaz, en plena Cordillera de los Andes, entre 1.750 y 2.206 metros sobre el nivel del mar, en el Valle del Elqui, Chile. Es un lugar muy luminoso en lo alto de la montaña y el objetivo final es obtener un vino que sea un fiel reflejo de su lugar de origen.

Características de la añada

Invierno - Primavera 2021: 32 mm de precipitaciones durante el invierno, muy por debajo del promedio histórico de Alcohuaz. En junio hubo un evento de 10 cm de nieve, lo que permitió contar con algunas reservas de agua para el verano. La primavera fue fría.

Verano 2022: El verano fue relativamente cálido, con una temperatura promedio en enero de 26,9°C y de 28,2°C en febrero. Esta es la primera cosecha en que las uvas provienen de tres cuarteles de altura. La vendimia comenzó el 8 de febrero con el syrah y terminó el 17 de marzo con la cariñena. El período de cosecha duró 38 días.