



GRANDES VINOS DE SAN PEDRO
GRANDES VINOS DE CHILE

KANKANA DEL ELQUI

D.O. Valle del Elqui

ASSEMBLAGE 100% Syrah

CRIANZA 18 meses
100% barrica nueva de roble francés

ALCOHOL 14.1%

ACIDEZ TOTAL (C4H6O6) 5,06 g/L

PH 3.53

AZÚCAR RESIDUAL 2.2 g/L



KANKANA
DEL ELQUI

2007

SOBRE EL ORIGEN Este vino fue elaborado con una selección de uvas provenientes de un solar especial de Syrah, llamado “Solar N°10”. Este viñedo es un proyecto de Viña San Pedro en la zona costera del Valle del Elqui y está plantado en suelo coluvial, cerca del Río Elqui. Las vides están sujetas a espalderas en posición de brote vertical, con irrigación por goteo controlado.

NOTAS DE COSECHA Y VINIFICACIÓN El periodo de crecimiento 2006-2007 comenzó con una primavera bastante fría, seguida por una floración más lenta. Esta condición cambió a comienzos del verano, debido al fenómeno de “La Niña”, que incluso persistió durante gran parte del otoño. Como consecuencia, las uvas presentan buena madurez y conservan gran acidez natural, obteniéndose así vinos frutosos y frescos. Las uvas fueron cosechadas a mano, durante la 3ra semana de Mayo. El rendimiento del viñedo fue de 4 ton/ha. Maceración fría durante 10 días. Se realizó una fermentación alcohólica con temperatura controlada entre los 29°C y 30°C. El mosto fue sometido a 30 días de maceración en barricas de roble francés, de 15.000 litros, especialmente diseñadas para la elaboración de este vino. El 100% de la mezcla fue guardado en barriles de roble francés durante 18 meses.

NOTAS DEL ENÓLOGO Color: rojo-morado profundo
Aroma: nariz elegante, con sobresalientes aromas minerales y a arándanos, junto con suaves notas de tabaco, canela, cedro y especias.
Paladar: es un vino de estructura elegante, con mucha fruta fresca y un equilibrio fantástico. Presenta taninos maduros, gordos y sedosos, una acidez agradable y un maravilloso final.