



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 14.4%
ACIDEZ TOTAL (C4H6O6) 6.0 g/L
PH 3.48
AZÚCAR RESIDUAL 3.1 g/L
ACIDEZ VOLÁTIL 0.78 g/L

SOBRE EL ORIGEN Este vino fue elaborado con uvas provenientes de un cuartel de Syrah especial llamado Solar 10. Este viñedo de apenas 6 hectáreas es el proyecto de Viña San Pedro en la zona costera del Valle del Elqui, el cual es considerado actualmente la frontera norte para la producción de vino en Chile. Los viñedos están plantados cerca del Río Elqui sobre suelos coluviales.

NOTAS DE COSECHA Y VINIFICACIÓN La temporada 2008-2009 partió con una primavera muy fría lo cual atrasó la brotación alrededor de 3 semanas en algunas zonas. Las condiciones observadas en el transcurso de la primavera repercutieron en producciones moderadas a bajas, por lo que los rendimientos fueron más bajos que en años anteriores y permitió tener una excelente calidad de uvas al vinificar. Las uvas fueron cosechadas a mano durante la cuarta semana de Mayo con rendimientos de 1 kg por planta. Al llegar a la bodega las uvas fueron seleccionadas y despalladas antes de ser transferidas a las cubas de roble francés de 15.000 litros. El proceso de vinificación comenzó con una maceración pre-fermentativa en frío durante 10 días, seguido por una fermentación lenta y controlada entre 29°C y 30°C.

NOTAS DEL ENÓLOGO Kankana del Elqui 2009 muestra un color rojo-morado profundo. En nariz es elegante, con aromas sobresalientes de minerales y arándanos, junto con suaves notas de tabaco, canela, cedro y especias. En boca es un vino de estructura elegante, con mucha fruta fresca, un equilibrio fantástico. Es un vino que puede ser disfrutado inmediatamente o puede ser guardado por 12 a 15 años.



KANKANA
DEL ELQUI
2009