



GRANDES VINOS  
DE  
SAN PEDRO

GRANDES VINOS DE SAN PEDRO  
GRANDES VINOS DE CHILE

# KANKANA DEL ELQUI

**D.O.** Valle del Elqui

**ASSEMBLAGE** 100% Syrah

**CRIANZA** 18 meses  
60% barrica nueva de roble francés 225L  
40% barrica 1 año de roble francés 225L

**ALCOHOL** 14,5°  
**ACIDEZ TOTAL (C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>6</sub>)** 5,7 g/L  
**pH** 3,6  
**AZÚCAR RESIDUAL** 2,6 g/L

**SOBRE EL ORIGEN** Este vino fue elaborado con una selección de uvas provenientes de un cuartel específico, cuartel 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. El origen del suelo aquí es coluvial y los viñedos están plantados cerca del Río Elqui.

**CLIMA** La vendimia 2012 se inició con una primavera más corta que lo tradicional para este lugar. En verano existió un aumento de las temperaturas si lo comparamos con los últimos dos años. Esto permitió una buena madurez de la uvas, pero mantuvo su tradicional frescor, y buen nivel de acidez.

**VENDIMIA** Las uvas fueron cosechadas a mano durante la tercera semana de Mayo, con rendimientos de 1 kg por planta.

**VINIFICACIÓN** Al llegar a la bodega, las uvas son seleccionadas y despalilladas antes de llegar a cubas de roble francés de 12.000 litros. Una vez en la cuba, la uva inicia un proceso de maceración pre-fermentativa en frío (8°C) durante 10 días, para luego seguir con la fermentación a una temperatura controlada de 29°C.

**NOTAS DEL ENÓLOGO** Kankana del Elqui 2012 muestra un color rojo-violáceo profundo. En nariz es elegante, con notas minerales y aceitunas negras. En boca es un vino elegante, con mucha intensidad y un carácter muy definido, acompañado de taninos sedosos y acidez muy equilibrada. Es un vino que puede ser disfrutado inmediatamente o puede ser guardado por más de 15 años.



KANKANA  
DEL ELQUI  
**2012**