



GRANDES VINOS
DE
SAN PEDRO

GRANDES VINOS DE SAN PEDRO
GRANDES VINOS DE CHILE

KANKANA DEL ELQUI

D.O. Valle de Elqui - Costa

ASSEMBLAGE 100% Syrah

ORIGEN Los suelos del bloque N° 10 del campo Cutún sector Las Rojas son de origen coluvial con algunas depósitos de gravas del río Elqui.

La textura es arcillo limosa, rico en minerales y con presencia de hidróxido de hierro.

EDAD DEL VIÑEDO 20 años, plantación masal y pie franco.

CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA AÑADA 2013 Como es habitual las precipitaciones en la región no superaron los 40 mm de agua caída. El agua necesaria para el crecimiento y desarrollo de la planta siempre viene del deshielo de las nieves de la Cordillera, que luego descienden por el río Elqui.

Las temperaturas fueron bastante similares a las añadas anteriores (máximas promedio 23°C y mínima promedio 10°C), esto debido a la proximidad al océano Pacífico (20 kilómetros de los viñedos en línea recta)

Es importante remarcar que la niebla matinal estuvo diariamente durante la primavera y verano hasta medio día, generando una humedad relativa importante que fue disipada por los vientos que aparecen a partir del medio día .

Es importante recalcar que normalmente las añadas son más regulares que en otras regiones y las condiciones climáticas rara vez cambian.

VINIFICACIÓN Las uvas fueron cosechadas a mano en cajas de 10 kgs durante la segunda semana de Mayo.

Se fermentaron 6 lotes de distintos “micro terroir”, en cubas de madera (roble francés antiguo). Se realizó una maceración pre-fermentativa fría durante una semana promedio, a continuación fermentaciones de entre 10 y 14 días, con levaduras nativas.

Durante la fermentación se realizaron *pigeage* durante la primera etapa de la Fermentación (hasta densidad 1070) y luego remontajes muy cortos en la segunda parte de la Fermentación (densidad de 1070 hasta densidad 1000), de manera de realizar extracciones muy suaves en el tiempo. Luego se hizo una maceración post-fermentativa de 15 a 20 días, dependiendo de cada lote. La FML ocurre posteriormente en forma espontánea en barricas.



KANKANA
DEL ELQUI
2013

KANKANA DEL ELQUI

GUARDA 18 meses en barrica de roble Francés.
60% roble nuevo.
30 % de un uso.
10% de segundo uso.

Kankana de Elqui 2013 fue embotellado en junio 2015.



KANKANA
DEL ELQUI

2013

ALCOHOL 14,3°
ACIDEZ TOTAL (C₄H₆O₆) 6,2 g/L
pH 3,52
AZÚCAR RESIDUAL 2,6 g/L

NOTAS DE CATA Kankana del Elqui muestra un color rojo-violáceo profundo. En nariz es elegante, con notas como pimienta blanca, jamones crudos, y aceitunas negras. En boca es un vino elegante, mineral, con un carácter muy definido, acompañado de taninos suaves y acidez jugosa.