



GRANDES VINOS DE SAN PEDRO  
GRANDES VINOS DE CHILE

# KANKANA DEL ELQUI

**D.O.** Valle de Elqui - Costa

**ASSEMBLAGE** 100% Syrah

**ORIGEN** Este vino fue elaborado con una selección de uvas provenientes del cuartel 10, de un viñedo de sólo 6,7 hectáreas. Este proyecto de está 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 es coluvial y los viñedos están plantados en la segunda terraza del Río Elqui.

Dada la exposición del viñedo este-oeste y la ausencia de montañas entre el mar y las plantaciones, el fuerte viento proveniente de la costa seca la humedad dejada por la camanchaca matinal, incluso inclinan las plantas del viñedo en dirección este.

**EDAD DEL VIÑEDO** El viñedo tiene 16 años de edad, con una plantación clonal (clon 174 y pie franco). Densidad de plantación 5000 plantas por hectárea.

**CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA AÑADA 2014** Las uvas fueron cosechadas a mano durante la segunda semana de Mayo, con rendimientos de 1 kg por planta. Al llegar a la bodega, las uvas son seleccionadas y despalladas 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 6 días, para luego seguir con la fermentación a una temperatura controlada de 29° C.

**GUARDA** El vino es guardado en 90% en barricas y 10% en foudres, de roble francés durante 18 a 20 meses, 50% fue roble nuevo, y 50% de un uso y luego 18 meses más en botella, antes de salir a la venta.

**ALCOHOL** 14,4°  
**ACIDEZ TOTAL (C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>6</sub>)** 6,8 g/L  
**pH** 3,48  
**AZÚCAR RESIDUAL** 2,8 g/L

**NOTAS DE CATA** Kankana del Elqui muestra un color rojo-violáceo profundo. En nariz es elegante, con notas minerales como grafito, pimienta blanca, charcutería, y aceitunas negras. En boca es un vino elegante, con una acidez bien marcada, jugoso, acompañado de taninos sedosos.

Es un vino que puede ser disfrutado inmediatamente o puede ser guardado por más de 15 años.



KANKANA  
DEL ELQUI  
2014