

KANKANA DEL ELQUI

Vino ícono de Viña San Pedro que hace honor al cerro Kankana, ubicado en el valle del Elqui Costa, considerado actualmente la frontera norte para la producción de vino en Chile. Cuenta la historia que Kankana irradia una energía especial que sintoniza con los cielos más claros del planeta. Su entorno privilegiado permite la elaboración de un Syrah irrepetible.

Syrah 2015

D.O

Valle del Elqui Costa

VARIEDAD

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 planta-dos 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.

VINIFICACIÓN

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 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 prefermentativa en frío (8°C) durante 6 días, para luego seguir con la fermentación a una temperatura controlada de 29° C.

NOTAS DE CATA

Kankana del Elqui muestra un color rojo-violáceo profundo. En nariz es elegante, con notas minerales como grafito y pimienta blanca. En boca es un vino elegante, jugoso, acompañado de taninos sedosos. Es un vino que puede ser disfrutado inmediatamente o puede ser guardado por más de 15 años.

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: 14,7% Acidez Total (C4H6O6): 5,82 g/L PH: 3,72 Azúcar Residual: 3,65 g/L

SAN PEDRO
—EST. 1865—