

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 2016

D.O

Valle del Elqui Costa

VARIEDAD

100% Syrah

CLIMA

Clima frío, dando un vino muy expresivo con notas especiadas y a olivas. Las precipitaciones se mantuvieron “abundantes” durante la temporada de invierno y primavera del 2015, en comparación con temporadas anteriores. Esto ayudó a rellenar los suelos de agua, aunque no logró sacar al sector de la condición de sequía. La temporada de verano del 2016 no presentó variaciones de temperatura mayores con respecto a años anteriores, ya que el viñedo está ubicado en un lugar donde hay poco diferencial térmico, debido al marcado efecto “moderador” del océano Pacífico, logrando una consistencia enológica año tras año.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano durante la segunda semana de mayo en cajas de 10 kilos. Luego fueron transportadas en camiones refrigerados a la bodega de Cachapoal Andes de San Pedro. Una vez en la bodega, las uvas fueron seleccionadas, despalladas y vertidas en cubas de roble francés de 12.000 litros. Luego, se realizó una maceración pre-fermentativa en frío a 8 °C durante 5 días con el propósito de extraer suavemente polifenoles potenciando el color y los aromas. Posteriormente, siguió la fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a una temperatura controlada no superior a 28 °C por cerca de 10 días. La maceración post-fermentativa varió en duración según degustación y se realizó con el fin de afinar y potenciar el equilibrio del vino. Finalmente, la crianza fue realizada por un período 16 meses en barricas de roble francés (50% roble nuevo y 50% de segundo uso) .

NOTAS DEL ENÓLOGO

Aspecto: rojo intenso con tintes violetas.

Nariz: elegante, destacan notas minerales como grafito, mezcladas con sutiles toques de pimienta blanca, charcutería y aceitunas negras.

Boca: equilibrado, con una acidez bien marcada, acompañado de taninos aterciopelados.



Alcohol: 14,2% Acidez Total (C4H6O6): 6,02 g/L PH: 3,61 Azúcar Residual: 2,3 g/L

SAN PEDRO
EST. 1865