

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 2017

D.O

Valle del Elqui Costa

VARIEDAD

100% Syrah

POTENCIAL DE GUARDA

15 a 20 años

BOTELLAS PRODUCIDAS

7.932 Botellas

CLIMA

La primavera 2016 se vio altamente influenciada por el fenómeno de “el Niño”, siendo marcada por sus días nublados. La vendimia 2017 fue una de las más cálidas del último tiempo, lo cual generó un adelanto en las fechas de cosecha de la zona central. En el caso del Valle del Elqui, la temporada 2016/2017 no presentó mayores variaciones de temperatura respecto a años anteriores; además, el viñedo se encuentra ubicado en un lugar con muy poca variación de temperatura entre temporadas, debido a un efecto “moderador” generado por su cercanía al océano Pacífico.

La cosecha se inició el 5 de mayo del 2017, fecha estimada por degustación de las bayas en el campo y por análisis de determinación madurez. La cosecha se realizó de forma manual en cajas de 10 kilos y transportadas a la bodega en camiones refrigerados durante la noche.

NOTAS DE ENOLOGÍA

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. La crianza fue realizada por un período 16 meses en barricas de roble francés (50% roble nuevo y 50% de segundo uso). Todos los componente de la mezcla final fueron vinificados y criados por separado para obtener variedad de aromas y sabores y potenciar las características del terroir. La mezcla final se determina mediante degustación. Finalmente el vino fue embotellado en octubre del 2018 y tuvo una guarda en botella de 4 meses.

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: 15% Acidez Total (C4H6O6): 5.80 g/L PH: 3.55 Azúcar Residual: 2.97 g/L

SAN PEDRO
EST. 1865