

# GRUS 2019

Viñedos de Alcohuz



Vinhedos no Valle do Elqui, Chile



75% Syrah, 13% Petite Sirah, 7% Garnacha, 2% Malbec, 2% Carignan, 1% Petit Verdot



13,8°GL | Açúcar Res:1,7g/l | Acidez:5,93g/l (pH:3,49)



9 meses em foudres, tanques de cimento e ovos de cimento



Rubi intenso com alo violáceo. Aromas de cerejas ácidas, framboesas, notas de couro, especiarias e pólvora. O paladar combina intensidade e frescor, taninos finos e compactos, final muito longo.



6 anos



Picanha e contrafilé malpassados; *cazuela de vacuno en olla de greda* (típico cozido em panela de barro com costela bovina, milho no sabugo, abóbora, batata e feijões verdes).



Servir a 18°C.

## Outras informações

**Produtor:** Um dos mais espetaculares projetos vinícolas da América, iniciado por Álvaro Flaño, em 2005. Logo depois, Marcelo Retamal, o mais genial enólogo chileno, tornou-se sócio, e hoje a vinícola conta com 17 hectares incrustados nos Andes. A viticultura é biodinâmica, e a vinificação inclui pisa a pé em lagares de granito, leveduras nativas e amadurecimento em ovos de cimento e foudres. Levou pouco tempo para a Alcohuz tornar-se um verdadeiro fenômeno de sucesso, ganhando por 4 vezes seguidas o melhor Syrah do Chile (Tococo), 4 vezes seguidas o melhor Garnacha (Cuesta Chica), e o melhor vinho do Chile (RHU), pelo Descorchados. Grus é o vinho mais acessível da linha, e homenageia a constelação Grou, vista no alto do céu de Alcohuz.

**Clima:** Desértico de montanha, moderadamente frio, com precipitação anual abaixo de 100mm. A insolação intensa propicia altos índices de polifenóis, e as noites frias mantêm a acidez nas uvas.

**Solo:** Granito em diferentes estágios de decomposição, com níveis variáveis de argila e quartzo.

**Viticultura:** Videiras plantadas nas encostas entre as montanhas, com altitudes de 1800 a 2200 metros. Viticultura biodinâmica, irrigação com a água do degelo dos Andes.

**Vinificação:** Colheita manual. São mantidos 50% de cachos inteiros. Maceração pré-fermentativa por 2-3 dias, em lagares de pedra. Pisa a pé, fermentação nos lagares (menos a Garnacha que fermenta em tanques de concreto), com leveduras nativas. Trasfega, malolática, amadurecimento em foudres, tanques e ovos de cimento, por 9 meses. Blend, engarrafamento.