

<https://koyle.cl/nuestros-vinos/koyle-cerro-basalto/>



# Koyle Cerro Basalto

## Premios



## Ficha Técnica

Variedad	Monastrell, Garnacha, Cariñena and Syrah.
Origen	Los Lingues, Colchagua Andes.
Superficie Total	2.76 ha.
Exposición y altitud	Laderas orientadas al Norte y Oeste a 480 msnm.
Método de poda	Double Guyot.
Densidad de plantación	Entre 8000 y 12500 plantas/ha.
Fecha de cosecha y método	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Monastrell: segunda mitad de abril</li> <li>- Garnacha: segunda mitad de marzo</li> <li>- Cariñena: mediados de abril</li> <li>- Syrah: últimos días de marzo.</li> </ul>
Tipo de suelo	Roca basáltica, con alta concentración de hierro, magnesio y calcio.

Vinificación y fermentación	En barricas de roble y tanques de acero inoxidable con capacidad de 1.5 a 6 toneladas.
Guarda	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Monastrell y Syrah: En barricas de 500L.</li> <li>- Cariñena: en foudres de 18 hL.</li> <li>- Garnacha: en huevos de concreto de 17 hL.</li> </ul> <p>Todas las cepas pasan por un proceso de guarda de 12 meses. Luego de este tiempo, se hace la mezcla en foudres donde permanece 6 meses más antes de ser embotellada.</p>
Primera cosecha	2013
Certificación	Orgánico, Biodinámico, Vegano y NON-GMO

*Safra 2018. Jantar em 18/11/2021. Pantucci Trattoria/Viña Koyle.*