Indicio
Carménère 2022

Viticultura

Cepas: 100% Carménère
Denominación de origen: Valle de Elqui, Chile
Año de plantación y densidad: Año 2013, 5.555 plantas por hectárea.
Rendimiento: 4500 kgs/há promedio
Suelo: Suelo virgen con textura mayormente franco-arcillosa y zonas calcáreas.
Clima: En Diaguitas, Valle del Elqui, los veranos son cálidos, áridos y despejados y los inviernos son fríos y secos. Durante el transcurso del año, la temperatura generalmente fluctúa entre 7 °C y 25 °C. Se caracteriza por tener tardes ventosas y cerca de 300 días despejados al año.
El fenómeno del viento terral (viento cálido) ayuda a mantener las temperaturas sobre cero durante las mañanas de la primavera temprana, previniendo así heladas en floración.
Detalles de la cosecha: La temporada 2021-22 se caracterizó por un adelantamiento en la fecha de brotación que posteriormente se logró equilibrar en pinta debido a temperaturas ligeramente más altas que el promedio. Esto se tradujo en vinos ricos en taninos y polifenoles, con intensidad alta y muy buen peso en boca.

Fecha de cosecha: 4 y 24 de marzo
Tipo de cosecha: Manual

Vinificación

Proceso: Vinificado de manera artesanal en huevos flex tank, meticulosamente monitoreados para luego tener una maceración postfermentativa de 8 días que busca obtener el singular potencial aromático del Valle de Elqui.
Guarda: 15 meses en barricas de roble francés de diversos usos y acero inoxidable
Producción: 1012 botellas.
Potencial de guarda: Disfrutar ahora o esperar hasta 4 años.
Notas de cata: Intenso y redondo carménère de color rojo rubí que presenta intensos aromas a frutos rojos como cerezas, ciruelas, notas a tierra húmeda y hierbas. En el paladar es un vino muy amable, fresco y con un final persistente.

Análisis

Alcohol: 13,5%
Azúcar residual: 1,2 g/l
Acidez total: 3.75 g/l (expresado en ácido sulfúrico)
PH: 3.68

PRIMAVENTO
VALLE DEL ELQUI - CHILE