Indicio Rosé 2021

Viticultura

Cepas: Sauvignon blanc 50% - Syrah 50%
Denominación de origen: Valle de Elqui, Chile
Año de plantación y densidad: Año 2013, 5.555 plantas por hectárea.
Rendimiento: 5500 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 2020-21 tuvo un invierno lluvioso y una primavera bastante cálida lo que adelantó la maduración de la uva en unos 10 días. El verano tuvo temperaturas relativamente altas lo que se tradujo en vinos con un grado alcohólico algo más elevado y un gran volumen en boca.
Fecha de cosecha: 17 de febrero
Tipo de cosecha: Manual

Vinificación

Proceso: Una vez cosechada la uva se dejó macerar por 4 horas en la prensa neumática para posteriormente prensar ambas cepas, desfangar y fermentar por 7 días, obteniendo un exuberante perfil aromático.
Guarda: 9 meses en acero inoxidable y una parte en barricas de diversos usos.
Producción: 600 botellas.
Potencial de guarda: Disfrutar ahora.
Notas de cata: Con un color sandía pálido, este rosé tiene notas de damasco, matices cítricos y agradables notas de frutillas. En boca tiene un gran volumen y una acidez equilibrada lo que le permite acompañar una diversa gama de platos.

Análisis

Alcohol: 13,5%
Azúcar residual: 2.34 g/l
Acidez total: 3.59 g/l (expresado en ácido sulfúrico)
PH: 3.6

PRIMAVENTO
VALLE DEL ELQUI - CHILE