

# Indicio Carménère 2018

## Viticultura

**Cepas:** 90% Carménère, 4% Petit Verdot, 3% Carignan 3% Cabernet Sauvignon

**Denominación de origen:** Valle de Elqui, Chile

**Año de plantación y densidad:** Año 2013, 5.555 plantas por hectárea.

**Rendimiento:** 1.380 kgs/há

**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 2017-18 se recordará como una de las mejores de los últimos tiempos, con altas precipitaciones y una temporada templada que permitió una maduración lenta de la uva. Esto se tradujo en vinos equilibrados, con mayor acidez y menor alcohol

**Fecha de cosecha:** 15 de marzo

**Tipo de cosecha:** Manual

## Vinificación

**Proceso:** Vinificado de manera artesanal en bins abiertos, meticulosamente monitoreados para luego tener una maceración postfermentativa de 12 días que busca obtener el singular potencial del Valle de Elqui.

**Guarda:** 100% en barricas de roble francés, 15% de primer uso.

**Producción:** 871 botellas. (72 cajas)

**Potencial de guarda:** Disfrutar ahora o esperar hasta 3 años.

**Notas de cata:** Amable y redondo Carménère de color rojo púrpura que presenta intensos aromas a frutos negros como moras, ciruelas, notas a tierra húmeda y hierbas. En el paladar es un vino fresco, de taninos suaves y con un final placentero.

## Análisis

**Alcohol:** 13,2%

**Azúcar residual:** 1.1 g/l

**Acidez total:** 3.52 g/l (expresado en ácido tartárico)

**PH:** 3.53



PRIMAVENTO  
ORGANIC VINEYARDS